ISBN 5-300-01700-0

Напитки

ХОРОШАЯ КУХНЯ

АСТ-ПРЕСС

ХОРОШАЯ КУХНЯ

Напитки

Напитки

ТЕРРА
МОСКВА
ТЕРРА—КНИЖНЫЙ КЛУБ
1998

УДК 64
ББК 36.991
Н27

Beverages

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS
/ THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE
BOOKS-AMSTERDAM, 1982

Перевод с английского
И. ЖЕЛОХОВЦЕВА

Напитки / Пер. с англ. И. Желоховцева. — М.: Н27 ТЕРРА—Книжный клуб, 1998. — 168 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-01700-0

Эта книга поможет освоить искусство приготовления различных напитков, без которых невозможно представить себе хорошую кухню. Освежающие и бодрящие, они являются прекрасным дополнением к нашей трапезе. Книга, включающая антологию рецептов и красочные иллюстрации, — прекрасный подарок любой хозяйке.

УДК 64
ББК 36.991

ISBN 5-300-01700-0

Authorized Russian edition © 1998 TERRA—Book Club. Original edition © 1982 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© ТЕРРА—Книжный клуб, 1998

Напитки

Редактор И. ГАЙДАМОВИЧ
Художественный редактор И. ЛОПАТИНА
Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА
Корректор Н. КУЗНЕЦОВА
Компьютерная верстка А. ПАВЛОВА

ЛР № 030129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 11.02.98 г.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная
Уч.-изд. л. 22,89. Цена 45 р.

ТЕРРА—Книжный клуб. 113184, Москва,
Озерковская наб., 18/1, а/я 27

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5
Чаша утешения и бокал бодрости.
Всевозможные ингредиенты из разных мест.
Успокаивающие настои. Пьянящие комбинации.
Советы по сервировке.
Герметичное закупоривание бутылок.

ЧАЙ, КОФЕ И ТРАВЯНЫЕ НАСТОИ 11
1
Источники силы и наслаждения. Классификация чая.
Классификация трав. Простые способы приготовления прекрасных напитков. Классификация кофе.
Как усилить вкус и аромат. Истинно крепкий кофе. Алкогольные добавки к кофе. Кофе со льдом — освежающий совет.

СОКИ И СИРОПЫ 31
2
Как сохранить свежесть фруктов и овощей.
Несколько способов приготовления соков.
Кокосовое молоко — универсальная добавка к фруктовым напиткам.
Ароматные сиропы из свежих спелых фруктов.
Прекрасные сиропы из необычных ингредиентов.

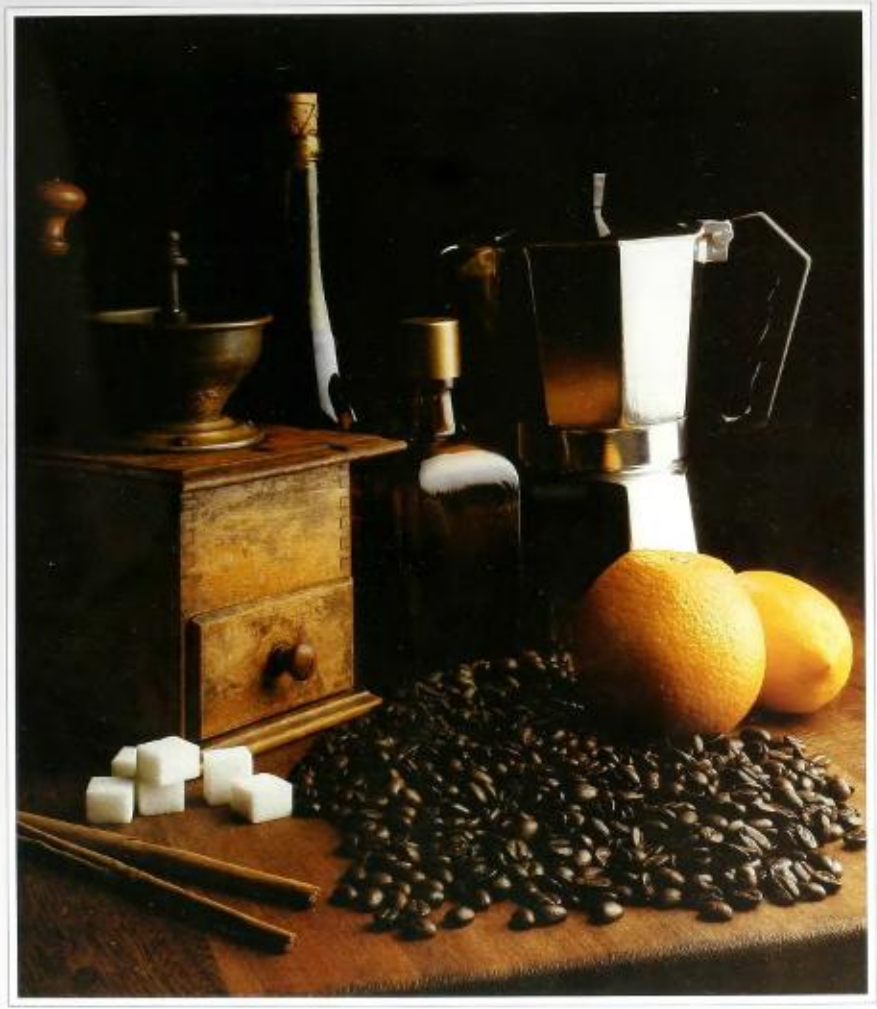
МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ 45
3
Многочисленные способы использования молока.
Роскошные напитки из какао и шоколада. Пенистые смеси из молока и яиц. Терпкие напитки из ферментированного молока.
Мороженое — это взбитые и охлажденные яйца с молоком.
Приготовление простых и приятных холодных напитков.

БУЛЬОНЫ 55
4
Искусство приготовления пикантных и пряных отваров.
Вкусный бульон из мелко порубленных ингредиентов.
Как придать густоту ароматному отвару.
Щадящая обработка для большей пикантности.
«Говяжий чай» — квинтэссенция вкуса.

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ НАПИТКИ 65
5
Воспитательные превращения. Фруктовые ликеры.
Использование дрожжей для получения игристых напитков.
Жидкое золото из растворённого меда.
Прекрасное вино из свежих и сухих фруктов.
Использование естественной сладости яблок.

ПУНШИ, КОКТЕЙЛИ И ЛИКЕРЫ 77
6
Веселые сочетания.
Простые и игристые холодные пунши.
Горячее вино и коньяк — крепкое содружество.
Яйцо и алкоголь — пьянящие сочетания.
Живописные композиции. Все цвета радуги в одном бокале.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 89
Чай и травяные настои 90.
Кофе и шоколад 95. Соки и сиропы 101.
Напитки из молока и йогурта 115. Бульоны и пикантные напитки 122.
Вина и крепкие напитки 125. Пунши и коктейли143.
Стандартные рецепты 165.



Чаша утешения и бокал бодрости

Приглашение отведать какой-нибудь напиток считается у всех народов проявлением гостеприимства. Однако на разных широтах в зависимости от времени суток и местных обычаев употребляют разные напитки. Под палящим солнцем Ближнего Востока подают освежающие фруктовые сиропы и шербеты, в простых шатрах гималайских кочевников утоляют смесью горячего чая, молока и ячьего масла, а на крыше пятидесятиэтажного небоскреба Манхеттена в час предвечернего оживления можно насладиться умело приготовленным и изысканно пьянящим коктейлем Мартини.

Приготовление напитков — дело увлекательное и достаточно сложное. Эта книга поможет читателю овладеть техникой приготовления самых различных напитков, от обычной чашки чая до огромного количества коктейлей из арсенала профессионального бармена. После небольшого введения, посвященного основным составляющим некоторых наиболее распространенных напитков, читатель сможет познакомиться с приготовлением всех типов напитков: от чая, травяного настоя и кофе в первой главе до фруктовых, ореховых и овощных соков, молочных коктейлей, пикантных бульонов и алкогольных напитков в последующих главах. Вторая часть книги содержит более трехсот рецептов, собранных в разных частях света.

Чай

Чай — это один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысяч лет. Известно, что в Китае чайные плантации существовали еще в 350 г. н. э. Сначала питье использовали для лечения расстройств нервной системы и пищеварения, но уже спустя полтора столетия чай называют приятным напитком, дата и продолжают ценить его тонизирующие свойства. Буддийские монахи считали чай средством, незаменимым для поддержания бодрости и долгих часов медитаций.

«Чистое наслаждение», «Жемчужина», «Драгоценный гром» — эти названия сортов чая свидетельствуют о том, как высоко ценился в Китае этот напиток. Китайские императоры устраивали пышные празднества для дегустации новых сортов. Приготовление чая стало своеобразным ритуалом, полным символического смысла, во время которого напиток подавался в изящных чашках, покрытых глазурью, так чтобы оттенить его цвет.

Китайский ритуал чаепития предвосхитил японскую традиционную чайную церемонию, которая достигла своего расцвета в XV—XVI веках. Она совершалась в специальном чайном павильоне, сооруженном из хрупких материалов, что должно подчеркивать непрочность человеческого существования. Низкий вход в павильон напоминал о смирении всех входящих и особенно самураев, вынуждая их не только склоняться, но и снимать свои мечи.

Впервые чай был завезен в Европу в XVII веке голландскими купцами, и вскоре чаепитие стало показателем принадлежности к высшему обществу. В Англии же потребление чая становится не просто общественным ритуалом, но настоящим увлечением. Доктор Сэмюэл Джонсон, английский критик и лексикограф XVIII века, рисует нам портрет «закаленного и незамутненного любителя чая, который на протяжении двадцати лет сопровождал свои трапезы потреблением одного лишь отвара этого замечательного растения. Чайник в доме этого человека никогда не остывал, потому что чаем поддержал он себе настроение по вечерам, с ним коротал ночи и с чаем же встречал рассвет». Однако чай оставался предметом роскоши вплоть до XIX века, пока Индия и Индонезия не начали выращивать это растение. Вскоре их примеру последовали Цейлон (Шри-Ланка), Япония, Россия и Африка. Так началось триумфальное шествие чая по всему миру.

Чайные кустарники произрастают в тропическом и субтропическом климате. Различия между сортами вызваны особенностями почвы и климата, в которых растение культивируют, и технологиями, в соответствии с которыми его собирают и перерабатывают. Чайные листья содержат натуральные масла, придающие напитку аромат, кофеин, являющийся мягким возбуждающим средством, и танин, именно ему чай обязан своей терпкостью и цветом. Сбор чая — это довольно сложная операция, до сих пор выполняющаяся вручную на большинстве плантаций. Высококачественный чай вырабатывается из нежных, молодых, еще не раскрывшихся листочков. Для производства черного чая, при заваривании которого получается напиток с сильным ароматом и иногда весьма терпким вкусом, чайный лист подвергают ферментации. Для этого листья сначала раскладывают тонким слоем и подсушивают, что делает их гибкими и облегчает последующую обработку, потом их прокатывают в барабане, чтобы разрушить клетки и выпустить эфирные масла, являющиеся основой чайного аромата. После этого листья снова раскладывают на воздухе для окисления, что уменьшает терпкость танина и заставляет листья темнеть, при этом аромат эфирных масел продолжает развиваться. Процесс ферментации, вызванный энзимами, который начался с подсушивания и прокатывания и завершился окислением, останавливают обжариванием чайного листа горячим воздухом. Обжаривание также высушивает листья, а это позволяет долгосрочно хранить их.

С небольшими изменениями такая технология применяется и для производства «улуна», или полуферментированного чая, обладающего более нежным вкусом и бледной окраской, чем большинство разновидностей черного чая. При выработке зеленого, или неферментированного, чая листья обрабатываются паром, чтобы придать им гибкость, потом прокатываются и обжариваются. Поскольку содержащийся в них танин не подвергается

окислению, чайные листья, прошедшие такую обработку, имеют приятный горьковатый аромат и придают напитку светлый оттенок.

Ностои из трав и цветов могут быть с легкостью приобретены в магазине, однако выслушать и сохранить свежесобранные цветы и травы в домашних условиях также не составит труда. Липовый цвет, бутоны роз, ромашка, мята, шалфей, розмарин — здесь перечислены лишь немногие из даров нашего сада, которые могут стать основой изысканных ароматных напитков.

Кофе

Родина кофейного дерева — Африка, и именно африканские племена приготовили первый напиток из кофе. Он был алкогольный и получался в результате брожения сока спелых ягод кофейного дерева. Как и чай, кофе ценился в основном из-за своих тонизирующих свойств и использовался в религиозных и медицинских целях. Арабы высушивали кофейные ягоды и потом заваривали их и напиток, полученный таким образом напиток к 1200 году н. э. завоевал широкую популярность в арабском мире. В XIII веке из ягод стали вынимать зерна и жарить их, а спустя три столетия была разработана технология приготовления напитка из размолотых жареных зерен кофе. Этот метод до сих пор популярен на Ближнем Востоке, а горький, терпкий напиток, получаемый в результате, известен как кофе по-турецки.

Когда в XVI веке венецианские купцы впервые привезли кофе в Европу, некоторые фанатичные священники в Риме потребовали запретить его: этот напиток ассоциировался с неверными мусульманами. Однако, прежде чем вынести свой вердикт, папа Климент VIII решил лично попробовать кофе, после чего объявил его истинно христианским напитком. Более двух веков не утихала борьба вокруг кофе. Французские виноторговцы тоже требовали запретить этот напиток, ведь из-за него снизились объемы продаж вина. В английские кофейни, как и в другие подобные общественные заведения, пускали только мужчин. В ответ женщины опубликовали петицию с жалобой на то, что мужчины целыми днями пропадают в кофейнях и их не заманишь домой. Король Пруссии Фридрих Великий, огорченный большим оттоком денег в карманы иностранных торговцев кофе, запретил обжаривать кофейные зерна всем, кроме немногих специально отобранных купцов. За выполнением этого закона следили особые «кофейные шпионы», в буквальном смысле вынюхивающие нарушителей. Кофейни часто вызывали недовольство власть предержащих, потому что в периоды политической нестабильности они зачастую становились местом собраний недовольных. Однако немногие властители пребегали к таким крутым мерам, какие применял Великий визирь Оттоманской империи: он приказывал зашивать завсегдатаев кофеен в мешки и сбрасывать в Босфор.

До конца семнадцатого столетия производство кофе полностью находилось в руках арабов, и на протяжении целого века неоднократно предпринимались попытки сломать эту монополию с помощью грабежа, пиратства и интриг. Голландцам удалось похитить семена кофе из Аравии и высадить их в голландской колонии на острове Ява, откуда они были доставлены в Европу. В 1723 году офицер французского флота Габриэль Матье де Кле во главе группы людей в масках ворвался в парижский ботанический сад и похитил кофейное дерево. С этим необычным грузом на борту он отправился на Мартинику. Выдержав немало трудностей, связанных с пересадкой зоны, — его приходилось делиться с растением, — избавлением от погонь и пресечением попытки саботажа, предпринятой голландским шпионом, де Кле высадил свое дерево на Мартинике и тем самым положил основу производству кофе в Вест-Индии.

Четырьмя годами позже, в 1727 году бразильский офицер, служивший во Французской Гвиане, покорил сердце супруги французского губернатора и убедил ее передать ему ростки кофейного дерева, которые перепрятал в Бразилию. С тех пор Бразилия стала крупнейшим производителем кофе в мире. За последние сто лет в Африке было обнаружено еще две разновидности кофейного дерева — кофе Робуста и кофе Либерика, но ни одна из них не может сравниться с кофе Арабика.

Кофейная ягода по виду напоминает вишню. Каждая ягода разделена внутри перегородкой на две части, содержащие овальные зерна. Однако некоторые ягоды содержат одно круглое зерно, которое называется горошиной, — из таких горошин производят особый высокосортный кофе. Кофейные зерна покрыты двумя слоями тонкой кожуры. Лучшие сорта кофе из Колумбии, Коста-Рики, Кении и Мексики получают из зерен со снятой верхней кожурой. Эти зерна проходят процесс ферментации, после чего с них смывают вторую кожуру. На бразильских плантациях зерна проходят ферментацию в обоих слоях кожуры, которые потом шелушат при помощи жерновов.

Кофейные зерна классифицируют по странам или районам, где они были выращены, но эта классификация говорит только о типе кофе, поэтому при выборе стоит полагаться на совет владельного продавца и свой собственный вкус.

Молоко

С тех пор, как около десяти тысяч лет тому назад были приручены дикие козы и овцы, молоко стало основным продуктом питания человека. В наше время наиболее популярно коровье молоко, однако в Южной Европе и на Ближнем Востоке пьют также овечье и козье. Примерно половину молока Индии дают буйволы, молоко тех же животных используется и в Италии, особенно для производства сыра. Молоко ослов, лошадей и северных оленей употребляют в отдаленных регионах мира.

Молоко ценится за свои питательные свойства и универсальность. Восхитительные холодные напитки, например, делают из йогурта, полученного из свежего молока. Говорят, что способ приготовления йогурта был открыт кочевниками совершенно случайно, когда они заметили, что молоко в их седельных мешках после одного дня пути превращается в мягкий творог под воздействием содержащихся в нем естественных бактерий. Йогурт сейчас продается повсюду, однако приготовленный фабричным способом, он во многом уступает домашнему. Если смешать йогурт со сладкими ягодами, свежими фруктами, травами или специями, можно получить множество разнообразных сладких или пряных напитков.

Молоко прекрасно сочетается с какао и шоколадом, что послужило основой для многих сладких напитков. Шоколад и какао получают из бобов дерева какао, которое растет в экваториальных районах Америки и Западной Африки. Более трех тысяч лет назад ацтеки варили бобы какао в воде, чтобы получить теплый пенистый напиток, который они называли «чоколатль». Бобы какао ценились очень высоко, ими платили дань императорам, их обменивали на рабов. Когда в XVI веке Кортес привез какао в Испанию, испанцы стали добавлять в этот напиток сахар и ваниль, и в таком виде он стал известен во всей Европе. Шоколад или какао, сваренный, как это принято теперь во всем мире, на молоке, а не на воде, это густой и питательный напиток.

Прямые бульоны

Бульоны известны как народное лекарственное средство, наверное, в еще большей мере, чем чай и кофе. Веками люди считали жидкость, вобравшую в себя все полезные свойства мяса, птицы или овощей в результате длительного кипячения на маленьком огне, лучшим профилактическим и лекарственным средством. Эта вера повсеместна: в Провансе с давних времен и по сей день уверены, что чесночный бульон «спасает жизнь», те же чудесные свойства поколения английских кухарок и нянек приписывают концентрированному мясному бульону, известному под названием «говяжий чай». Способ приготовления этого снадобья почти не изменился с XVI века, когда англичанин Эдвард Бурд советовал кухаркам положить мясо в плотно закрывающийся стеклянный или керамический горшок, «чтобы воздух не выходил», затем поместить в котел с водой и варить на медленном огне. Безусловно, не стоит ждать недомогания, чтобы попробовать один из этих напитков. Как прекрасный источник тепла и питательных веществ бульоны уместны всегда, особенно в холодную погоду.

Вино и спиртные напитки

Фруктовые и овощные соки, а также любые другие сладкие жидкости превращаются в спиртные напитки, когда содержащийся в них сахар под действием дрожжей превращается в алкоголь и углекислоту. Некоторые фрукты, например виноград, содержат естественные дрожжи в своей кожуре, когда кожура попается, дрожжи смешиваются со сладким виноградным соком и начинается ферментация. Другие фрукты и овощи содержат меньшее количество дрожжей, которого может не хватить для успешной ферментации. Поэтому многие люди, занимающиеся производством вина в домашних условиях, предпочитают избавляться от естественных дрожжей с помощью стерилизации, а для ферментации добавлять специально приготовленные дрожжи. Овладев техникой ферментации, вы сможете делать любые алкогольные напитки — от шипучего имбирного пива, которое бывает готово за несколько дней, до любимого зрелками индуцированных и пережженных меда, которому требуются месяцы и годы для выдержки.

Такие напитки, как пунши и коктейли, совмещают вино, ликеры или более крепкий алкоголь с другими ингредиентами или просто разные виды спиртного между собой. Пунши и коктейли — это напитки для компаний и праздников, они не только подчеркнут торжественность события, но и скрасят неудавшуюся вечеринку. Красиво сервированный, охлажденный шипучий пунш сделает незабываемым любой летний пикник. Яркий и горячий пунш доставит удовольствие измерзшему и уставшему путнику и компании гуляк на рождественской вечеринке. Коктейли дадут вам прекрасную возможность проявить фантазию и

искусство. Вы сможете оттенить нюансы приготовления своих любимых коктейлей, таких как сухой Мартини или более крепкий Черный Зверхат, в котором в равных пропорциях смешиваются шампанское и портер. Украшения для коктейлей выбирают так, чтобы подчеркнуть букет и вместе с тем произвести наибольший эффект. Вершиной такого искусства подбора и противопоставления цветов стали изысканно легкомысленные напитки, где несколько слоев разноцветных сиропов и ликеров собраны в одном бокале.

Сервировка напитков

Все напитки хороши сами по себе и тем не менее многие из них традиционно подаются с едой. Сладкое вино прекрасно сочетается с миндальным печеньем или бисквитом; для коктейлей подойдут нашие и свежеподжаренные орехи; простое крутящее печенье прекрасно оттенит густые напитки, содержащие молоко и яйца. Мясной или овощной бульон с кусочками подрушенного хлеба станет прекрасной закуской. В некоторых странах чай или кофе служат лишь предлогом для полноценной трапезы, обычно подаваемой к ним. Традиционный английский чай — сейчас его чаще подают в больших отелях, чем в частных домах — сопровождается тонкими сандвичами без корочки, хворостяным хлебом с маслом и разнообразной выпечкой. В Германии и Австрии кофе, зачастую украшенный шапкой взбитых сливок, подается вместе с многочисленными соблазнительными пирожными, которые помогают скоротать время между обедом и ужином.

Любой напиток будет выглядеть лучше, если его красиво сервировать. Тертые специи, измельченные зелень или тонкие ломтики цитрусовых значительно улучшат не только вкус, но и вид напитка. Особую атмосферу легко создать, если подавать коктейли в бокалах, верхняя кромка которых покрыта тонким слоем сахара или соли и украшена кусочками свежих фруктов. Легкие напитки, например, настои из трав и овощные бульоны, подаются в тонких фарфоровых чашках, тогда как более густые напитки, такие как какао или кофе, сваренный на молоке, традиционно пьют из больших керамических кружек. Изобретение новых способов сервировки напитков может стать столь же приятным занятием, как и приготовление самих этих напитков: и в том и в другом случае простор для фантазии безграничен.

Герметичное закупоривание бутылок

Чтобы сохранить приготовленные напитки, вам потребуется умение правильно закупоривать бутылки. Выбор емкости и пробки определяется прежде всего характером самого напитка. Однако все напитки предпочтительно хранить в герметично закупоренных сосудах. Шипучие и игристые напитки требуют к себе особого подхода, так как обычно оказывают дополнительное давление на бутылку и пробку. Сиропы и вина можно хранить в любых стеклянных бутылках. Для этого емкости следует вымыть в горячей воде и высушить в теплом месте, перевернув горлышком вниз.

Подойдут любые бутылки, ранее содержавшие алкоголь. Шипучие напитки следует хранить в бутылках утолщенного стекла, таких, которые применяются для разлива пива или игристого вина.

Три способа закупоривания — с помощью простой пробки, пробки, обвязанной бечевкой, и металлической крышечки — могут быть использованы при хранении большинства напитков. Прежде чем вставлять пробку в бутылку, ее следует размягчить в теплой воде при температуре 70—80 °С и простерилизовать. Для стерилизации можно использовать метабисульфит натрия, который доступен в таблетках или в виде порошка, после стерилизации пробки промывают в холодной воде и высушивают. Обработанные таким образом пробки эластизируются в горлышко вручную, а затем забиваются деревянным молотком, металлические крышечки легко надеваются на горлышко бутылки с помощью недорогого приспособления. Пробки для шипучих напитков обязательно обвязывают бечевкой или проволокой, чтобы давление не вытолкнуло их наружу.

Металлические крышечки, которыми закупоривают пивные бутылки, можно применять для любых шипучих напитков. Закрытые таким образом шипучие напитки не потеряют своих свойств. Для установки металлических крышечек существует несколько видов устройств, простейшие из которых изображены на этой странице.

Если крышечки легко снимаются открывалкой, а простые пробки вынимаются с помощью штопора, то при откупоривании шипучих напитков следует быть более осторожными. Постепенное изменение давления — ключ к успеху в этом деле. Сначала удалите бечевку или проволоку, потом осторожно потяните пробку вверх, чтобы давление внутри бутылки ослабевало постепенно. Чтобы открыть бутылку шампанского, не нужен штопор: крепко держа пробку, медленно вращайте бутылку другой рукой, пока пробка не выйдет из нее сама.

Закупоривание вручную

1 **Размягчение пробок.** Растворите немного метабисульфита натрия в горячей воде. Положите пробки в раствор и накройте блюдцем, чтобы они погрузились в воду. Через двадцать минут выньте пробки, промойте их в холодной воде и хорошенько просушите.

2 **Закупоривание бутылок.** Вставьте подготовленную пробку в горлышко бутылки до середины и, крепко держа бутылку одной рукой, забейте пробку до конца деревянным молотком. Пробку, которую надо обвязать бечевкой (стр. 9), должна выступать над горлышком бутылки на 5 мм.

Закупоривание машинкой

1 **Зарядите машинку.** Разомкните и простерилизуйте пробки в горячей воде, разомкните машинку на две части и вставьте пробку в широкий конец полой трубки.

2 **Закупоривание.** Поставьте трубку узким концом на горлышко бутылки, накройте пружиной так, чтобы он охватывал выступающую пробку. Обмотайте головку конца пружины с деревянную трубку, забейте пружину деревянным молотком до упора.

Обвязывание бечевкой

1 **Прорезание бороздки.** Вставьте подготовленные пробки в пивные бутылки, оставив выступ примерно в 5 мм. Сделайте в каждой пробке неглубокую бороздку и вложите в нее среднюю часть бечевки длиной 45 см.

2 **Обвязывание пробки.** Сделайте петлю на конце бечевки и наденьте ее на горлышко бутылки так, чтобы оно оказалось за отводами, потяните за концы, чтобы закрепить петлю. После этого завяжите концы узлом сверху.

Металлические крышки

1 **Зарядите машинку.** Возьмите машинку и поднимите обе ручки как можно выше. Положите металлическую крышечку плоской стороной ко магнитную головку в основании приспособления и убедитесь, что она плотно установлена.

2 **Закупоривание.** Поставьте машинку на горизонтально бутылки для пива так, чтобы крышечка попадала точно по центру. Опустите обе ручки вниз, оказывая на них одинаковое давление. Когда ручки опустятся до предела — бутылка закупорена, можете снимать машинку.

Как открыть шампанское

1 **Снятие проволочной сетки.** Снимите с горлышка бутылки фольгу так, чтобы обнажить пробку и проволочную сетку на ней. Открутите свободный конец проволоки против часовой стрелки и снимите проволоку.

2 **Снятие пробки.** Возьмите бутылку за горлышко и наклоните ее в сторону от себя. Крепко держа пробку, медленно поворачивайте бутылку вокруг своей оси. Когда пробка начнет двигаться, вынимайте ее медленно, чтобы не было хлопка.

Небольшое количество нежирных сливок обогатит и украсит ледяной кофе. Очень крепкий черный кофе, подслащенный, остывший и охлажденный в холодильнике, нужно поморозить в кубиках льда, чтобы напиток был достаточно ожесточенным холодно (*стр. 29*)

1
Чай, кофе и травяные настои
Источники силы и наслаждения

Как выбрать и заварить чай
Как сушить травы для настоев
Как обжарить и помолоть кофе
Как правильно приготовить кофе
Как обыграть горьковатый привкус кофе
Кофе и спиртные напитки
Охлажденные и замороженные напитки

Чай и кофе очень легко приготовить: достаточно просто заварить ингредиенты кипятком. Обычно их подают на стол горячими, но это совсем не обязательно. Охлажденные, эти напитки очень приятны в летнюю жару, например, кофе со льдом (*стр. 10*) или замороженный кофе (*стр. 28*).

Сухой чайный лист подвергают различным видам обработки, в зависимости от которой получают большое количество разновидностей чая — от крепкого, вяжущего японского зеленого чая до терпкого темного чая сорта Лапсан Сушон. Классификация сортов чая дана на странице 12. Многие растения и цветы тоже можно заваривать кипятком, получая при этом травяные настои или травяной чай. Эти травы и цветы можно приобрести уже в готовом виде или без особых усилий высушить в домашних условиях. Напиткам дают настояться и подают на стол, предварительно процедив (*стр. 16*).

Кофе готовят из жареных зерен кофейного дерева, при этом различия в цвете и аромате напитка зависят от того, как были обжарены зерна и каким образом был заварен напиток; обжаривание зерен усиливает и обогащает их аромат. Для получения качественного напитка обжаренные зерна мелко размалывают. Многие любители кофе покупают свежие зерна и обжаривают их дома самостоятельно (*стр. 18—20*).

Кофе можно приготовить тем же способом, что и чай: залить кипятком и процедить (*стр. 21*). Другой способ приготовления кофе заключается в том, чтобы горячую воду, капля за каплей, пропустить через молотые зерна (*стр. 22*). В обоих случаях получается мягкий напиток с прекрасным ароматом. Если заваривать кофе кипятком или паром, напиток получается более горьким и вяжущим (*стр. 24*). Особый вкус кофе позволяет смешивать этот напиток со специями, фруктами и алкоголем (*стр. 26*).

Сухой чайный лист, сушеные травы и кофе следует хранить в прохладном месте в плотно закрытой посуде. Травы, цветы и чай сохраняют аромат от шести месяцев до года. Необжаренные кофейные зерна хранятся в течение четырех лет, обжаренные следует употребить в течение двух недель, в размолотом виде кофе теряет аромат за считанные дни.

Классификация чая

Различия между сортами чая вызваны разнообразием способов выращивания, сбора и обработки чайного листа. От этого зависят не только цвет и форма сухого чайного листа, но и цвет и аромат получаемого напитка, будь то крепкий и терпкий черный чай, слегка вяжущий зеленый или чай, ароматизированный цветами и фруктами. Самые известные сорта чая выращиваются в Индии, Китае и Шри-Ланке (бывший Цейлон). Чайный лист также производят в Кении, Японии, России, в некоторых республиках бывшего Советского Союза. Большинство видов чая, имеющихся в продаже, — это смеси разных сортов чайного листа. Такие смеси можно делать и в домашних условиях. На этой странице представлены основные сорта чая, употребляемые как в чистом виде, так и в смесях.

Чай обычно выращивается в горах в прохладном климате. Чем выше над уровнем моря находится плантация, тем более ценится выращенный там чай.

Ферментированный, или черный, чай получают из чайного листа, который после сбора просушивают струей сухого горячего воздуха для усиления цвета и концентрации аромата.

Полуферментированный чай, или Улун, обычно обладает более мягким вкусом, так как подвергается менее длительной просушке. Зеленый чай, который вовсе не подвергается ферментации, имеет несколько горьковатый привкус. Листочки зеленого чая и Улуна, как правило, сушатся целиком и плотно скручиваются. Более распространенный черный чай классифицируется в зависимости от размера листочков. Для одних видов чая их сушат целиком, для других измельчают, чтобы высвободить содержащиеся в листочках масла. Термины, обозначающие размер чайных листочков, часто становятся частью названия сорта, например, слово Сушон в названии сорта Лапсан Сушон.

В чай можно добавлять различные ингредиенты по вкусу, например, молоко или ломтик лимона хорошо сочетаются со многими сортами черного чая. Более изысканные сорта лучше ни с чем не смешивать.

Разновидности черного чая из цельного чайного листа:

Оранжевый пеко: длинные тонкие, плотно скрученные листочки, к ним часто добавляют желтые кончики листьев и листики бутонов.
Пеко: мелкие, туго скрученные листья впереметку с несворачными.
Сушон: самые крупные и грубые листочки.

Разновидности черного чая из измельченного чайного листа:

Измельченный оранжевый пеко: мелкие кусочки чайного листа с частым вкраплением желтых кончиков листьев.
Измельченный пеко: кончик несколько больше, чем в измельченном оранжевом пеко.
Измельченный пеко сушон: самые крупные кончики из всех не цельных сортов чая.
Пыль: чай самого мелкого помола, заваривается мгновенно и обычно используется в пакетиках.
Фаннингс: мелкие частички чайного листа, как и пыль, часто используются в пакетиках.

Сорта чая:

Ассам: черный индийский чай, выращенный на низменных местах, дает густой вяжущий напиток.
Дарджилинг: черный индийский чай, выращенный в предгорьях Гималаев, дает напиток с легким фруктовым ароматом.
Жасминовый: разновидность китайского чая Улун, ароматизированная цветами жасмина, при заваривании получается белый освежающий напиток.
Индонезийский: черный чай с легким ароматом, часто используется в смесях.
Ичан: черный китайский чай с сильным ароматом, напоминает индийские сорта.
Кенийский: черный чай из Африки с мягким ореховым ароматом.
Кимун: черный китайский чай с низким содержанием танина, дает напиток с розовым мягким вкусом.
Лапсан сушон: черный китайский чай с необычным густым ароматом.
Ароматизированный оранжевый пеко: китайский чай сорта Улун, надевен нежным фиолетовым ароматом, вырабатывается из кончиков чайного листа.
Порох: зеленый китайский чай, дающий бледно зеленый напиток с горьковатым фруктовым ароматом. Скрученные листики этого сорта внешне напоминают порох, от чего и произошло это название.
Розовый поучун: чай сорта Улун, выращивается в Китае и на Тайване, ароматизирован розовыми лепестками.
Русский: черный чай, выращенный на Кавказе. Собирается машинным способом, содержит кроме листьев фрагменты веток, благодаря чему имеет ярко выраженный аромат земли.
Формоза улун: чай сорта Улун с легким фруктовым ароматом.
Цейлонский: популярный сорт черного чая с легким ореховым ароматом.
Эрл грей: смесь нескольких сортов китайского и индийского черного чая, ароматизирован цедрой бергамота.
Юньнаньский: китайский черный чай, дает напиток со следами золота и оттенками лимонного.
Японский зеленый: зеленый чай, дающий оранжевый напиток бледно-зеленого цвета.

Классификация трав

Травяные настои готовятся так же, как и чай, и поэтому их еще называют травяным чаем. Травяные настои отличаются разнообразием цвета и аромата, многим из них приписывают целебные или успокаивающие свойства. Большинство разновидностей травяного чая приготавливают из сушеных листьев или цветов растений или же из смеси того и другого. В некоторых случаях используются также корни растений. Эти травы продаются в аптеках и обычных продуктовых магазинах. Любые ароматные травы, используемые в кулинарии, можно с успехом заваривать. Большинство используемых в настоях трав перечислено ниже. Чтобы сохранить аромат растений, их высушивают, это легко можно сделать в домашних условиях. Сухие травы следует хранить в герметично закрытой посуде в прохладном месте, не дольше шести месяцев.

Травяной чай обычно подают на стол горячим, но многие его разновидности, например, отвар розовых бутонов вербены лимонной и гибискуса, также очень приятно пить в охлажденном виде. Вкус травяных настоев хорошо оттенять небольшим количеством лимонного сока или ломтиком лимона, а также подсластить сахаром или медом. Хороший напиток можно получить, если смешать несколько видов растений. Попробуйте поэкспериментировать с небольшим количеством трав, чтобы подобрать смесь на собственный вкус.

Вербена; листья этого растения придают напитку лесной шалфей и легкий мятный привкус.

Гибискус; из цветов этого растения получается отвар ярко-красного цвета, с выраженным фруктовым вкусом и слабокислым оттенком.

Крапива; из ее листьев получают ароматный освежающий напиток с почти нейтральным вкусом.

Лайм; защищают бутоны и листья, чтобы получить ароматный освежающий напиток.

Липпия лимонная; дает освежающий напиток с лимонным ароматом и выраженным лимонным вкусом, который хорошо сочетается с мясом.

Листья малины; обладая нежным запахом, листья этого растения дают очень розовый вкус, который должен быть смягчен медом или сахаром.

Мате, или Парагвайский чай; травяной настой из листьев этого кустарника имеет густой аромат.

Перечная мята; благодаря своему свежему аромату это растение наиболее популярно из всего семейства мяты и широко используется в травяных напитках.

Ромашка; лекарственные цветы, которые дают напиток с сильным запахом и слабо горьковатым земляным привкусом.

Тавола; листья, тонкие веточки и цветы этого растения используют для получения настоя с терпким вяжущим вкусом.

Цветы апельсина; бутоны апельсина дают очень вкусный и ароматный напиток.

Цветы бузины; их настой имеет сильный аромат и легкий земляной привкус.

Чабрец; пряный ароматный напиток из листьев этого растения имеет чистый аромат и резкий, немного вяжущий вкус.

Чилийский Больдо; настой этого растения обладает тонизирующими свойствами, горьковатым привкусом и сильным ароматом.

Шалфей; из его листьев получается ароматный освежающий напиток.

Ягоды шиповника; отвар из плодов дикой розы имеет сладкий вкус и тонкий аромат.

Как сушить розмарин, чтобы он не потерял аромат

1 **Связывание веточек.** Свяжите несколько веточек розмарина с помощью рафии, как в нашем примере, или бечевки. Узел сделайте там, где веточки были срезаны, и тем же цветом петлю.

2 **Снятие сухих иголок.** Разрежьте пучок в вертикальном тонком месте, которое хорошо проветривается, на расстоянии недели. Соберите иголки с веточек и храните их в плотно закрытой посуде.

Простые способы приготовления прекрасных напитков

В приготовлении чая нет никаких секретов. Заваривая чай или травы, вы должны лишь убедиться в свежести ингредиентов и залить их кипящей водой, чтобы цвет и вкусовые качества растений передались напитку в полной мере. Чай лучше всего заваривать в фарфоровом или глиняном чайнике, покрытом глазурью, потому что они хорошо сохраняют тепло. Перед употреблением сполосните чайник горячей водой, чтобы залитый в него напиток сразу не остывал. Быстро вскипятите холодную воду из-под крана, чтобы она не потеряла слишком много кислорода. Для заваривания чая нужна кипящая ключом вода с большим содержанием кислорода, тогда напиток приобретет полноценный вкус и аромат.

Чай обычно заваривается в течение пяти минут, а травяным отварам требуется около десяти, но это зависит от того, какие травы используются. Всегда выдерживайте необходимое для заварки время, не судите о готовности отвара по его цвету. Многие виды чая, особенно черного, окрашивают воду задолго до того, как их вкус и аромат полностью раскроются.

Если вы хотите приготовить только одну чашку чая или травяного отвара, воспользуйтесь специальной ложечкой с дырочками для заваривания чая, изображенной на странице 16. Положите в нее чай или траву, опустите в чашку и залейте кипятком.

Вы можете получить изысканный напиток, остудив чай в холодильнике, смешав его с соком цитрусовых, мятой или базиликом и подав на стол со льдом.

Черный чай хорошо заваривать со специями, при этом не обязательно использовать только что вскипевшую воду. Например, индийский чай можно заваривать отваром кардамона (*стр. 17*; рецепт на *стр. 90*), корицы, гвоздики и других специй, с добавлением цедры лимона или апельсина.

Чай и травяные отвары можно подсластить сахаром или медом. При приготовлении чая со льдом сахар следует добавлять в еще горячий напиток, чтобы он быстрее и лучше растворялся.

Обязательная ежедневная церемония

1 **Прогревание чайника.** Нагрейте в чайнике свежую воду и, прежде чем она закипит, ошпарьте кипятком заварочный чайник, слегка побелойте и выльете. Оставшуюся воду доведите до кипения.

2 **Добавление чая.** Насыпьте чайный лист — в данном случае это Фортнэм Ундн (*стр. 12*) — в нагретый заварочный чайник. Для получения чая средней крепости нужна одна чайная ложка с горкой на чашку.

3 **Заливание кипящей водой.** Когда вода в чайнике закипит ключом, налейте ее в заварочный чайник, накройте заварочный чайник крышкой и дайте напитку настояться пять минут, если это чай, и десять минут, если это травяной отвар. Чтобы чай не остывал, чайник можно накрыть стеганым чехольчиком.

4 **Сервировка чая.** Когда чай настоится, размешайте его ложкой, чтобы молочник был одинаково крепким. После этого разлейте чай по кружкам через сито или ситечко и сразу же подавайте на стол с сахаром или медом, чтобы каждый мог подсластить его по вкусу.

Простейший способ приготовления одной чашки чая

1 **Заполнение ложечки для заваривания.** Насыпьте немного чая или трав в ложку специально для заваривания и закройте ее крышечкой.

2 **Размешивание напитка.** Положите ложечку для заваривания в чашку и залейте кипящей водой. Дайте травам настояться десять минут, чаю же достаточно и пяти. Размешайте напиток той же ложечкой и выньте ее. Напиток готов к употреблению.

Вариации со специями

1 **Ароматизация зернышками кардамона.** Положите кардамон в кастрюльку с кипящей водой, доведите до кипения и настаивайте под неплотной крышкой пять минут. После этого очистите кастрюльку с огня и дайте жидкости настояться в течение десяти минут. Положите в прогретый заварочный чайник черный чай и немного сахара (опционально, — мы использовали Демерара), — сначала ошпарьте воду с кардамоном и заварите ею чай.

2 **Сервировка чая.** Накройте заварочный чайник крышкой и дайте чаю настояться в течение пяти минут, разливайте напиток горкой и разлейте по чашкам через сито. Вместе с ним подайте сахар и молоко, чтобы каждый мог добавить их в чай по вкусу.

Охлажденный вариант

1 **Процеживание чая.** Процедите свежезаваренный чай — мы использовали цейлонский (*стр. 12*) — и налейте его в кувшин. Добавьте сахар по вкусу, сок апельсина, лимона или, как в нашем случае, лайма и размешайте, чтобы сахар полностью растворился. Дайте чаю остыть и поставьте его в холодильник, накрыв крышкой.

2 **Сервировка.** Наполните стакан кубиками льда, а между ними положите тонкие ломтики того фрукта, сок которого ароматизировал напиток, в нашем случае — лайма. Залейте чаем до краев остуженным чаем.

Классификация кофе

Зеленый, или необжаренный — Слабо обжаренный — Средне обжаренный — Сильно обжаренный — Очень сильно обжаренный

Кофе — это прежде всего зерна кофейного дерева. Из всех существующих видов кофе лучшие сорта производятся из зерен дерева кофе Арабика. В нашей классификации перечислены основные виды кофе Арабика. Остальные виды кофе преимущественно относятся к сорту Робуста, обладают менее выраженным ароматом и обычно используются в смесях.

Вкус и аромат кофейных зерен определяется присутствием в них сахара и кислот, которое в свою очередь зависит от условий выращивания и степени обжаривания зерен. От того, каким способом вы варите свой кофе, зависит его вкус: будет ли напиток резким или нежным, мягким или горьким.

Собранные зеленые зерна обжаривают для придания им вкуса, цвета и аромата.

Легкое обжаривание дает зерна бледного цвета с мягким и нежным вкусом. При дальнейшем обжаривании они темнеют и приобретают более выраженный вкус. Сильное обжаривание придает зернам очень темную окраску и обуславливает горький, слегка вяжущий вкус напитка. Если вы предпочитаете кофе с молоком, вам следует выбрать более светлые зерна, из темных же обычно делают черный кофе.

Для улучшения вкуса напитка можно обжаривать зерна самостоятельно, лучше всего прямо перед тем, как варить кофе. Не имея профессионального оборудования, вы не сможете добиться такого же ровного обжаривания, как производители кофе, но небывало свежий вкус и аромат напитка послужат достаточной компенсацией. Для обжаривания более всего подходит круглые зерна из Кении и Танзании, известные как «горох», чья круглая форма гарантирует более равномерное обжаривание.

Обжаренные зерна следует помолоть. Разные виды кофе требуют разного помола (*стр. 18—19*). Если это возможно, кофе следует размолоть непосредственно перед приготовлением. Если вы приобретете молотый кофе, сообщите продавцу, каким способом собираетесь его варить, чтобы вам продали кофе соответствующего помола. Покупайте кофе в вакуумной упаковке или небольшими порциями и храните его в холодильнике или другом темном прохладном месте. Молотый кофе теряет аромат в считанные дни.

Смешивая по вкусу разные виды кофе Арабика, вы получите большое разнообразие ароматов. Мягкие сорта кофе, такие как колумбийский, кенийский или коста-риканский, хорошо смешивать с более горькими разновидностями, хотя устойчивых правил на этот счет не существует. Используя нашу классификацию, вы сможете создать смесь по собственному вкусу.

Ангольский кофе. Лучшие сорта кофе из Анголы обладают ровным сладковатым вкусом и нейтральным ароматом, служат прекрасной основой для смесей.

Бразильский кофе. Лучшие среди бразильских сортов кофе признаны сорта кофе Сантос. Сантос Бурбон наделен нежным сладковатым вкусом и нейтральным ароматом, используются в смесях. Пауло несколько резче, но с хорошей кислотностью. Рио обладает резким вяжущим вкусом и идет как добавка к смесям.

Бурунди. Кофе из этой страны обладает богатым сильным ароматом и сильной кислотностью.

Венесуэльский кофе. Прекрасные сорта нежного и мягкого кофе. Лучше всего Маракайбо с нежным вкусом без горечи. Каракас — легкий с выраженным приятным ароматом.

Гаити. Лучшие сорта гаитянского кофе сладкие, очень мягкие, с богатым вкусом и средней кислотностью.

Гватемала. Нежный мягкий кофе. Высокогорные сорта Кобан и Антигуа отличаются сильным ароматом.

Доминиканский кофе. Крепкий сладковатый кофе со сложным ароматом.

Заир. Кофе с сильным ароматом выращивается в провинции Киву и Итури и хорошо сочетается с более мягкими сортами.

Индийский кофе. В основном индийский кофе производят в Мисоре. Мисорский кофе имеет темный цвет и удивительно мягкий вкус, хорошо сочетается с кофе Мокко. Кофе из Пантариса обладает богатым вкусом и слабой кислотностью.

Камерун. Это западноафриканская страна производит прекрасные сладкие кофе Арабика с мягким вкусом.

Колумбийский кофе. Все сорта кофе из этой страны обладают сложным ароматом и сильной кислотностью, хорошо сочетаются с другими сортами. Кофе из Медельина имеет сильный аромат, а Эль-вало наделен легкой ореховой горечью.

Кения. Кофе с нежным сладким ароматом, хорошо сочетается с другими видами кофе. Крупные зерна хорошо обжариваются в домашних условиях.

Кона. Этот гавайский сорт кофе наделен резким вяжущим вкусом с небольшой кислотностью и прекрасным ароматом.

Коста-Рика. Кофе, выращенный в высокогорье, имеет мягкий вкус, сильный аромат и пятерую кислотность, хороши сам по себе или в смесях с другими сортами.

Кубинский кофе. Это сладкий и нежный кофе.

Мексиканский кофе. Лучшие кофе из Мексики Косиете, обладает хорошей кислотностью и горьковатым привкусом.

Мокко. Этот кофе из Йемена наделен выраженным винным вкусом и высокой кислотностью. Из него лучше всего получается кофе по-турецки, он хорошо сочетается с Рио-Нуньесом, Кенийским и Мисорским кофе.

Никарагуанский кофе. Обладает нейтральным вкусом и хорош для приготовления смесей.

Папуа Новая Гвинея. Кофе из этой страны обладает приятным, резким вкусом.

Перуанский кофе. Лучший кофе из Перу нежен по вкусу и имеет невысокую кислотность.

Пуэрто-Рико. Высококачественный кофе со сладковатым вкусом.

Руанда. Лучший высокогорный кофе имеет высокую кислотность и богатый вкус.

Сальвадор. Кофе, выращенный на высокогорных плантациях этой страны, мягок по вкусу и обладает хорошей кислотностью. Кофе с более низких земель имеет приятную кислотность и важный вкус.

Суматра. Мандейлинг и Ачоло — очень крепкий, тонизирующий кофе, который лучше пить без молока. Аберджани наделен нежным вкусом.

Танзания. Лучший кофе из Танзании Кибо. Чагга имеет богатый мягкий вкус и слабую кислотность, крупные зерна удобны для обжаривания.

Эквадор. Кофе с резким древесным вкусом, который сможете слишком сильным, чтобы использовать его отдельно.

Эфиопия. Диме сорта кофе из провинций Джимма и Сидамо наделены сложными приятным вкусом, хорошо сочетаются с колумбийским и мексиканским сортами. Кофе, выращенный в провинции Харрар и известный как Эфиопский Мокко, имеет пикантный вкус и бодрящий аромат.

Ямайский кофе. Блю Маунтин крупнозернистый, мягок, сладок и ароматен, его нежный вкус требует среднего обжаривания.

Японский кофе. Кофе с богатым вкусом и умеренной кислотностью, лучше всего средне или

Обжаривание дома

Помешивание зерен. Насыпьте зеленые зерна кофе на сковороду тонким слоем. Обжарьте на среднем огне, каждую 2—3 минуты встряхивая сковороду или помешивая зерна деревянной ложкой. Когда зерна начнут приобретать коричневый оттенок, помешивайте непрерывно. Добившись нужного оттенка, снимите сковороду с огня и дайте зернам немного остыть. Разломите пополам одно из зерен, если оно равномерно окрашено внутри, значит, зерна готовы. Обжаренный кофе можно хранить сразу, а можно хранить в герметично закрытой посуде.

Кофе грубого помола — Для заваривания в фарфоровом кофейнике капельным способом

Кофе среднего помола — Для кофейника со встроенным фильтром на поршне

Кофе средне-тонкого помола — Для заваривания в итальянском кофейнике капельным способом

Кофе тонкого помола — Для заваривания строк в кофе эспрессо

Кофе очень тонкого помола — Для заваривания с бумажным фильтром

Кофе, размолотый в пыль — Для кофе по-турецки

Как усилить вкус и аромат

сильно обжаренный, хорошо сочетается с Мокко, Кенийским и Колумбийским кофе.

Широкий ассортимент приспособлений для приготовления кофе, который имеется в продаже, на первый взгляд кажется избыточным и может обескуражить. Тем не менее, за весьма небольшим исключением все эти приспособления работают по принципу совмещения горячей воды и молотого обжаренного кофе для получения мягкого ароматного напитка.

На странице 21 даны два способа приготовления кофе методом заваривания молотого кофе горячей водой с последующим процеживанием, а на странице 22 описан метод, при котором горячая вода, каплей за каплей, пропускается через молотый кофе. Выбор зависит только от вашего вкуса и удобства.

Несмотря на многообразие методов, основные правила приготовления этого напитка остаются неизменными. Купите лучшие зерна, которые вам доступны, и обжарьте их самостоятельно или убедитесь, что они обжарены недавно (*стр. 18*). Если возможно, мелите кофе непосредственно перед заариванием (*стр. 20*): свежемолотые зерна дают необыкновенный вкус, а их прекрасный аромат — одна из главных радостей при приготовлении этого напитка. В зависимости от избранного метода выбирайте кофе крупного или мелкого помола.

Количество необходимого порошка определяется величиной помола: чем мельче помол, тем больше вкуса и аромата он отдает напитку. Обычно требуется две чайные ложки без верха на 200 мл воды; для более крупного помола чуть больше.

Лучший кофе получается при использовании холодной, только что налитой из-под крана, воды. Чтобы извлечь из молотых зерен максимум вкуса, их заливают водой, температура которой примерно 95° С — слишком горячая вода впитает в себя горькие и вяжущие вещества. Для достижения необходимой температуры доведите воду почти до кипения и дайте ей постоять секунд десять, прежде чем заливать в кофейник.

Простейший способ заваривания кофе описан на странице 21. Положите молотый кофе в кофейник, залейте горячей водой, после чего разлейте через ситечко. Похожий метод для вязкого той же страницы: здесь используется специальный кофейник со встроенным фильтром.

Самый дешевый способ приготовления кофе капельным методом заключается в использовании пластмассовой воронки с одноразовым бумажным фильтром. Молотый кофе в воронке заливается горячей водой, которая медленно просачивается в кофейник через фильтр (*стр. 22, вверху*). Воронки и фильтры выбирают так, чтобы их размер соответствовал количеству приготавливаемого кофе. Можно также заливать горячую воду в кофейник, оснащенный специальным отсеком для фильтрования (*стр. 23, вверху*). Несколько более сложное устройство поможет вам не только заварить кофе, но и подогреть воду для этого. Переверните его, и нагретая вода начнет просачиваться сквозь фильтр с кофе в кофейник, после чего его можно подавать на стол (*стр. 27, внизу*).

Длительность заваривания кофе зависит от используемого метода приготовления. Если кофе просто заливают горячей водой, то достаточно пяти минут, чтобы напиток в полной мере приобрел вкус и аромат. После этого кофе следует немедленно процедить: так можно избежать появления горечи. Напиток, приготовленный любым из описанных выше капельных методов, готов, как только вся вода просочится через фильтр. Готовый кофе следует поскорее употребить, пока он не утратил аромат.

Кофе можно подсластить белым или коричневым сахаром, а также медом. Его можно пить черным или со сливками. Бледный кофе с мягким вкусом, такой, как бразильский Сантос или гватемальский, прекрасно сочетается с молоком. Крепкий кофе, смешанный с равным количеством горячего молока, называют «кофе с молоком по-французски» и обычно подают к завтраку в широких глубоких чашках.

Более темный кофе, например, кенийского или коста-риканского сортов, лучше заваривать и пить без молока. Такой крепкий черный кофе хорошо ароматизировать с кардамоном или подавать со щепотью тертого мускатного ореха или молотой корицы. Тонкий кусочек цедры может стать приятным неожиданным дополнением к чашке черного кофе.

Кофе, заваренный горячей водой, может быть сильнее или слабее, но чтобы по-

Два способа помола кофе

С помощью ручной мельницы. Установите зазор между жерновами ручной мельницы, зная, что чем больше зазор, тем крупнее помол, насыпьте зерна в чашу, но не до краев, чтобы они не высыпались во время работы. Поворачивая ручку, размелите зерна и извлеките готовый кофе из ящичка внизу.

С помощью электрической кофемолки. Наполните кофемолку кофейными зернами, закройте крышкой и включите на 3–4 секунды. Проверьте результаты и снова включите. Повторяйте эту операцию, пока не получите кофе требуемого помола. Чтобы зерна помололись равномерно, время от времени встряхивайте кофемолку.

Заваривание в кофейнике

1 **Засыпание кофе в кофейник.** Согрейте кофейник, ополоснув его горячей водой. Положите в нагретый кофейник несколько ложек молотого кофе, в нашем случае — колумбийский кофе, молотый крупно.

2 **Размешивание кофе.** Вскипятите свежую воду, снимите ее с огня и дайте слегка остыть, после чего залейте в кофейник. Чтобы кофе заварился равномерно, размешайте его ложкой, накройте кофейник крышкой и дайте напитку настояться.

3 **Разливание кофе.** Через пять минут кофейник гущу в основном осядет на дно, и напиток можно будет подавать на стол. Разливайте кофе по чашкам через ситечко.

Процеживание прямо в кофейнике

1 **Засыпание кофе.** Согрейте кофейник, оснащенный фильтром на подушке. Положите в него несколько ложек кофе среднего помола, мы использовали коста-риканский, сильно обжаренный.

2 **Добавление воды.** Вскипятите свежую воду и дайте ей слегка остыть. Залейте кофе горячей водой, размешайте и накройте кофейник крышкой, чтобы дать напитку настояться.

3 **Фильтрация.** Через пять минут осторожно надавите ручкой на подушку и опустите его вниз до предела. Фильтр соберет всю кофейную гущу на дне.

Заваривание с помощью бумажного фильтра

1 **Засыпание кофе в фильтр.** Положите бумажный фильтр в воронку и вставьте ее в кофейник. Насыпьте кофе очень тонкого помола в фильтр, в данном случае колумбийский кофе.

2 **Смачивание кофе.** Поставьте свежую воду на огонь, и пока она греется, поставьте кофейник с рассеивателем на очень маленький огонь. Как только вода закипит, снимите чайник с огня и спустя короткое время налейте в воронку немного горячей воды, чтобы смочить кофе. Оставьте кофе разбухать в течение 30 секунд.

3 **Заполнение фильтра.** Медленно залейте кофе в фильтре водой, стараясь равномерно смочить кофе. Оставьте кофейник на маленьком огне, пока вся жидкость не просочится через фильтр, после этого снимите воронку, разнесайте кофе и сразу подавайте на стол.□

Порционный подогрев воды

1 **Сборка фильтрационной секции.** Разберите итальянский кофейник на четыре части. Наполните контейнер без носика водой так, чтобы она доходила до вентиля для пара. Вставьте фильтрационную секцию сетчатой частью вверх.

2 **Завинчивание крышечки фильтра.** Засыпьте в фильтр кофе среднемелкого помола, в нашем случае это эфиопский кофе. Теперь завинтите сетчатую крышечку фильтра.

3 **Завершение сборки.** Держа за ручки, укрепите контейнер с водой на плите. Поверх фильтрационной секции так, чтобы ручки были одна над другой. Поставьте отборный кофейник на огонь, контейнером с водой вниз.

Фильтрация внутри кофейника

1 **Добавление кофе.** Снимите крышку и верхнее отделение с отверстиями с фарфорового кофейника с фильтром. Поставьте кофейник на подставку в кастрюлю с горячей водой, которая должна доходить по крайней мере до середины его высоты. Кастрюлю поставьте на маленький огонь. Насыпьте кофе грубого помола в центральную секцию, в нашем случае использован костариканский кофе.

2 **Влияние горячей воды.** Поставьте на место верхнее отделение с отверстиями и влейте слегка остывшей кипяток. Сначала немного, чтобы дать кофе разбухнуть в течение тридцати секунд, потом залейте фильтр до краев. По мере того, как вода будет проходить вниз, добавляйте еще, если это необходимо.

3 **Размешивание.** Когда вся вода профильтруется в нижнее отделение, снимите фильтрационную секцию и поставьте ее на блюдце. Размешайте кофе, закройте кофейник крышкой и подавайте на стол.□

Кофе с молоком наливают одновременно

4 **Фильтрация.** Когда из вентиля начнет выходить пар, снимите кофейник с огня. Взявшись обеими руками за ручки, переверните его так, чтобы контейнер с носиком оказался внизу, и оставьте на некоторое время, чтобы вся вода успела пройти через фильтр в нижний контейнер. После этого крышки можно разнять.□

1 **Смешивание кофе с молоком.** Сварите крепкий кофе. Нагрейте в кастрюльке такое же количество молока. Когда по краям кастрюли появятся пузырьки, перелейте молоко в четыре чашки и влейте одновременно с кофе в большую чашку или, как показано здесь, в небольшую миску.

2 **Сервировка.** Чтобы предотвратить образование пенки на поверхности кофе, сразу же подавайте напиток на стол. Если вы заварили кофе в кофейнике, как изображено на странице 21 вверху, вы можете процедить его прямо в чашку, одновременно наливая молоко.

Истинно крепкий кофе

Для быстрых результатов используют пар

1 **Установка фильтра.** Нажмите свежей холодной водой в нижнее отделение кофейника, чтобы вода едва доходила до порогового клапана. Насыпьте в фильтр кофе только помолу, постарайтесь не оставлять на основании кофейника и прикрепите верхнюю часть.

2 **Приготовление кофе.** Поставьте кофейник на средний огонь, когда кофе начнет бурлить и выходить через сопло в верхнее отделение кофейника, убавьте огонь до минимума. Как только бурление прекратится, снимите кофейник с огня и разлейте кофе по чашкам.

Концентрированная эссенция

1 **Наливание воды.** Приготовьте немного больше воды, чем вам необходимо для приготовления кофе. Отверните крышечку эспрессо-машины и залейте в нее воду, после чего установите крышечку на место. Убедитесь, что все краны закрыты, и включите машину на полную мощность.

2 **Заполнение фильтра.** Когда пар начнет выходить из предохранительного клапана, дайте машине проработать еще минуту, после чего уменьшите температуру. Насыпьте кофе только помолу в фильтр — в новых случаях на две чашки — и легонько утрамбуйте кофе или специальным поршнем.

3 **Приготовление кофе.** Поставьте две чашки на подиум под двумя кранами. Поднимите рычаг, подержите так несколько секунд и с силой опустите, чтобы кофе полился из кранов. Повторяйте это движение, пока обе чашки не наполнятся. Сразу подавайте кофе на стол.

Вспенивание молока для капуччино

1 **Вспенивание молока.** Налейте холодную воду в эспрессо-машину и настройте ее на максимальную температуру, чтобы она давала пар. Подготовьте кувшин, наполовину наполненный холодным молоком, под трубку для пара. Откройте рычаг и двигайте кувшин вверх и вниз вдоль трубки, чтобы паром вспенивало молоко.

2 **Сервировка капуччино.** Когда молоко вспенится, выключите машину и без промедления налейте молоко в широкую чашку, до половины наполненную кофе эспрессо. Если хотите, можете посыпать кофе сверху крупной шоколадной крошкой.

Густой и сладкий кофе по-турецки

1 **Смешивание кофе с сиропом.** Налейте холодную воду в холодную воду и поместите смесь в маленькую кастрюльку или, как показано здесь, в турку. Поставьте ее на средний огонь, постоянно помешивая, чтобы сахар растворился, потом прекратите помешивание и кипятите сироп. Снимите турку с огня и добавьте в сироп размолотый в пыль кофе.

2 **Кипячение кофе.** Размешайте смесь, поставьте турку на огонь и доведите кофе до кипения. Когда поднимется пена, снимите турку с огня, дайте пене опасть и верните турку на горячий. Еще дважды доведите кофе до кипения и снова дайте пене опасть до того, как окончательно снять его с огня.

3 **Сервировка кофе.** Подождите, пока гуща осядется в последний раз, и разлейте кофе по маленьким чашечкам. Если хотите, смажьте с кофе можно пить бомбой с холодной водой, чтобы каждый мог приготовить холодную воду после каждого очень крепкого кофе.

Кофе по-турецки (рецепт на стр. 35) сильно отличается от других разновидностей крепкого кофе. Кофе по-турецки кипятят вместе с водой и пьют не процеженным (стр. 25, внизу). Этот кофе обычно готовят в специальном кофейнике, турке, который сужается кверху, чтобы не дать убежать пене. Вместо нее можно использовать маленькую кастрюльку. Кофе для этого напитка следует размолоть в мелкую пыль, что невозможно в домашних условиях: купите такой кофе в магазине. Крепкий кофе, приготовленный с помощью пара, можно при желании пить с молоком, но кофе по-турецки традиционно пьют черным. Сахар для кофе по-турецки следует класть в турку перед кипением варева. Другие виды крепкого кофе можно подсластить, добавив сахар в чашку на выкус.

Крепкий кофе прекрасно сочетается со специями, цитрусами или алкогольными

Алкогольные добавки к кофе

напитками. Кофе Вриоло (*стр. 26—27, рецепт на стр. 96*) и кофе по-ирландски (*стр. 27, внизу, рецепт на стр. 97*) — классические примеры таких сочетаний, которым могут послужить прекрасным десертом.

Кофе Вриоло — это смесь кофе с коньяком и ликерами, в нашем случае ликером Кюрасао и вишневым ликером, с добавлением лимонной и апельсиновой цедры, сахара, корицы и гвоздики. Специи разминают, потом нагревают вместе с коньяком и ликерами, перед тем как добавить кофе, смесь поджигают, чтобы усилить аромат спиртных напитков.

Кофе по-ирландски готовится проще: его смешивают с сахаром и алкоголем. Обычно в такой кофе добавляют ирландский виски, хотя ром, коньяк или кофейный ликер тоже подойдут. Отличительной чертой этого напитка является толстый слой сливок, плавающих на поверхности. Чтобы распределить сливки равномерно, их вливают по выпуклой части ложки.

Из кофе можно приготовить восхитительные освежающие напитки. Для это-

Изысканная смесь коньяка и специй

1 Срезание цедры. Сварите полный кофейник крепкого кофе, воспользовавшись одним из способов, приведенных на стр. 20—25, и держите его горячим на рассеянном на слабом огне или на водяной бане. Маленьким острым ножом снимите цедру с лимонов и апельсинов, оставляя тонкую белую мякоть на фруктах. Порежьте цедру на тонкие полоски.

2 Высвобождение масел. Поместите полоски цедры в неглубокую кастрюлю или жаровню вместе с кубиками сахара, палочкой корицы и гвоздикой. Разомните ингредиенты толкушкой, чтобы недра выпустили ароматные масла.

3 Помешивание. Добавьте коньяк и Кюрасао в кастрюлю и тщательно их перемешайте. Если это необходимо, помешивайте и нагревайте полученную смесь на слабом огне в течение нескольких минут до полного растворения сахара. Когда он растворится и ингредиенты будут хорошо смешаны, прекратите помешивание.

4 Воспламенение спирта. Поднесите смесь на слабом огне, например, потом прикрепите зажженной спичкой над поверхностью жидкости. Пары коньяка воспламенятся, и появится пламя голубого цвета.

5 Сервировка кофе. Через несколько секунд осторожно влейте готовый кофе в кастрюлю, помешивая. Когда пламя погаснет, сразу разлейте напиток по чашкам и подавайте на стол.

Кофе с алкоголем и покрывалом из сливок

1 Вливание виски. Приготовьте полный кофейник крепкого кофе по одной из методик, данных на стр. 20—25, сохраняйте его горячим. Положите ложку поварешкой в широкий бокал на ножке и налейте в него немного виски-ликера «Айриш».

2 Добавление кофе. Налейте горячий кофе в бокал, не доливая примерно 1 см до края. Осторожно размешайте ингредиенты, чтобы сахар растворился и смесь была однородной.

3 Сооружение шапки из сливок. Положите взбитую десертную сливку на край бокала, чтобы на кончике ложки касался поверхности жидкости. Постепенно вливая жирные сливки по стенке ложки, чтобы на поверхности напитка образовался ровный слой сливок толщиной примерно 5 мм.

Кофе со льдом — освежающий союз

го кофе можно просто остудить и подать со льдом (*стр. 29, справа*) или частично заморозить, чтобы получить смесь жидкости со льдом, называемую «гранита» (*стр. 28—29, рецепт на стр. 98*). Для начала приготовьте кофе любым известным вам способом. Лучше всего использовать сильно обжаренные зерна, потому что кофейный аромат ослабевает при заморозке. Вам потребуется очень крепкий кофе, поэтому при заваривании используйте вдвое меньше воды, чем обычно.

Чтобы приготовить кофе со льдом, дайте сваренному кофе остыть, затем остудите его в холодильнике — при необходимости кофе можно хранить в холодильнике в течение 2 дней — и подайте со льдом. Если хотите, добавьте сливки или мороженое: ванильное, кофейное или шоколадное. Подсластите сахаром по вкусу и добавьте лимонную цедру, мяту или немного рома для аромата.

«Гранита» готовится несколько сложнее: чтобы сахар полностью растворился, его сначала разводят водой до состояния сиропа, а потом смешивают с кофе. Полученную смесь замораживают в морозилке. Время, которое понадобится для заморозки, определяется не только мощностью вашего холодильника, но и содержанием сахара в напитке, так как сахар понижает температуру замерзания жидкости. Поэтому чтобы сократить время приготовления, замораживайте кофе в неглубоких поддонах. При этом помешивайте смесь время от времени, чтобы равномерно распределить кристаллы льда, образующиеся вдоль стенок. Когда «гранита» полностью застынет, ее следует размельчить ложечкой и подать на стол. Готовую «граниту» нельзя держать в морозилке более получаса, в противном случае вам придется размешивать смесь каждые полчаса, а то она снова превратится в цельный кусок льда. Подавать «граниту» можно со взбитыми сливками, прекрасно оттеняющими ее горьковатый вкус.

Натуральный вкус многих фрук-

1 Растворение сахара. Поместите сахар с водой в толстостенную кастрюлю и поставьте ее на средний огонь. Помешивайте смесь до полного растворения сахара. Смочените в воде кулинарной кисточкой очистите стенки кастрюли от кристаллов сахара, чтобы сироп не стекал обратно в кастрюлю.

2 Кипячение сиропа. Когда сахар полностью растворится, прекратите помешивание и, прибавив огонь, доведите сироп до кипения. Проварите в течение одной минуты и снимите с огня.

5 Размешивание. Примерно через час, когда кофе начнет застывать по краям, выньте поддоны из холодильника и размешайте смесь деревянной ложечкой, чтобы она замерзла равномерно. Когда смесь станет однородной, снова поставьте ее в холодильник.

6 Размельчение замерзшего кофе. Оставьте кофе в морозилке еще на час-два, чтобы он стал похож на смесь грубых кристаллов льда, но не сидрался в один кусок. Переложите смесь в охлажденную миску и размельчите ложечкой на мелкие кристаллы.

3 Вливание кофе. Приготовьте крепкий кофе (в нашем случае с помощью пароварки, *стр. 26*) и, если желаете, добавьте к нему ванилин, немного коньяка или рома. Влейте кофе в сахарный сироп, размешайте смесь и дайте ей остыть.

4 Заполнение поддонов для заморозки. Налейте готовую смесь в неглубокие поддоны и дайте ей полностью остыть, после чего поставьте поддоны в морозилку.

7 Украшение сливками. Оставьте «граниту» в морозилке, пока не придет пора подавать ее на стол. Сервируйте ее в охлажденных вином бокалах, сверху украсьте ложкой слегка взбитых жирных сливок.

Классический напиток

1 Вливание кофе поверх льда. В крепкий кофе добавьте сахар, дайте напитку остыть, после чего охладите его в холодильнике. Положите кубики льда в высокий стакан и залейте их охлажденным кофе.

2 Добавление сливок. Если напиток недостаточно сладкий, добавьте в него сахар. Налейте немного простых сливок и аккуратно подавайте на стол.

Подслащенный сок ревеня, охлажденный и смешанный с лимонным соком, наливают в бокал (*стр. 36*). Ревень был предварительно порезан и сварен с сахаром до состояния пюре, после чего протерт через частое сито.

2

Соки и сиропы

Как сохранить свежесть фруктов и овощей

Пюре из фруктов
Соки из твердых ингредиентов
Процеживание жидкостей
Измельчение льда для холодных напитков
Высвобождение аромата орехов и трав
Хранение соков и концентрированных сиропов

Натуральный вкус многих фруктов и овощей, а также трав, орехов и даже цветов может быть сохранен при приготовлении вкусных и полезных соков. Соки можно подавать в свежем виде (*стр. 32—34, 39*) или хранить в виде сиропов (*стр. 40—43*).

Способ приготовления сока зависит от исходного сырья. Мягкие или полумягкие плоды, например, ягоды, сливы, цитрусы и помидоры, достаточно просто выжать, сок процедить. Твердые и волокнистые растения, такие, как ревень, дают обильный сок, если их слегка прокипятить в воде. Другие фрукты, например, яблоки и груши, можно тонко порезать или размять, а потом настоять в воде, после чего получается прозрачный напиток с приятным вкусом. Настаивание также поможет извлечь аромат из твердых продуктов, таких как орехи, травы и цедра цитрусовых.

Фрукты, овощи и травы следует тщательно вымыть, чтобы грязь не попала в сок. Мягкие фрукты освобождают от листьев и черешков, а из сливы и вишни извлекают косточки. Необходимо всегда чистить овощи и снимать скорлупу и кожицу с орехов. Многие фрукты и овощи содержат кислоту, поэтому ни ингредиенты, ни соки не следует держать в железной, медной или алюминиевой посуде, которая подвержена окислению. В противном случае у соков и фруктов может измениться цвет и испортиться вкус.

Соки, приготовленные с сахаром, превращаются в сиропы. Тепловая обработка не только помогает растворить сахар, но и подчеркивает вкус сока. Из сиропа получается прекрасный напиток, если развести его водой или содовой (*стр. 40*). Сиропы из фруктов, орехов и трав — одна из самых популярных добавок к алкогольным и молочным коктейлям, а также к мороженому с содовой.

Напитки, основанные на сиропах, не нуждаются в сахаре, тогда как многие соки вам захочется подсластить. Сахар или мед хорошо растворяются в горячей жидкости, но не в холодном соке, поэтому для холодных напитков рекомендуем употреблять легкий сахарный сироп (*стр. 28*). Готовые напитки можно подавать на стол сразу или сначала охладить в холодильнике. Перед подачей на стол в соки и сиропы добавляют кубики льда или молотый лед.

Несколько способов приготовления соков

Домашние соки намного вкуснее и полезнее, чем те, что мы приобретаете в магазине. Делая соки самостоятельно, можно экспериментировать с необычными ингредиентами и их сочетаниями, а также использовать сезонный характер сельскохозяйственного производства *(рецепты на стр. 101—107)*. Приготовление сока — лучшее применение перезрелым фруктам или плодам, имеющим внешние изъяны.

Проще всего приготовить сок в блендере или кухонном комбайне. Кухонный комбайн легко приготовит пюре *(стр. 34, вверху)*, а освященный соковыжималкой отожмет и процедит сок *(стр. 33, справа)*. Соковыжималка поможет справиться с твердыми ингредиентами, такими, как морковь, сельдерей или яблоки, которые плохо пускают сок. Из твердых овощей и фруктов можно приготовить пряные шипитки, если их тонко порезать и настоять в воде *(стр. 32—33, внизу)*.

Мягкие летние или осенние фрукты, например, смородина, другие ягоды, спелые томаты легко дают сок, если их пропустить через устройство, изображенное на странице 32 вверху. Их также можно протереть через сито *(стр. 37, вверху)*. Оба эти способа хороши тем, что в результате получается пюре без шкурок и косточек. Твердые фрукты, которые предварительно слегка потушили, например, ревень или сливы, также можно пропустить через сито. Пюре подают без всяких добавок, разбавленное водой или прозрачное.

Недорогие соковыжималки, предназначенные специально для цитрусовых, помогут с легкостью выжать сок из апельсинов *(стр. 34, внизу)*, лимонов *(стр. 37, внизу)* и грейпфрутов. Настой из цедры придаст освежающий аромат любому напитку из цитрусовых *(стр. 35, внизу)*. Необычное сочетание получится, если смешать домашний ячменный отвар с соком цитрусовых *(стр. 37, внизу)*.

Сахар и лед добавляют в соки по вкусу *(стр. 34, слева)*. Свежие соки следует хранить в холодильнике в закрытой посуде не более двух-трех часов.

Приготовление пюре в специальной мельнице

1 **Подготовка помидоров.** Выньте большие стебли помидоры под струей холодной воды. Порежьте их дольками толщиной примерно 5 мм, снимать кожицу и удалять семечки необязательно.

2 **Приготовление пюре.** Установите ручную мельницу над миской и положите в нее дольки помидоров. Поворачивайте ручку, пока помидоры не превратятся в пюре. Кожицу и семечки выбросите.

3 **Смешивание.** Сбрызните пюре солью, перцем, небольшим количеством лимонного сока и мелко порубленной зеленью, например, кубрем. Размешайте смесь деревянной ложкой.

4 **Сервировка.** Разлейте пюре кодей по вкусу, охладите сок и украсьте его свежей зеленью, а долькой служат листик кубрика.

Выжимание сока с помощью кухонного комбайна

1 **Подготовка моркови и апельсинов.** Почистите и порежьте морковку, очистите апельсины и разделите их на половинки, удалив горькие белые волокна. Положите ингредиенты в соковыжималку и выжмите сок.

2 **Сервировка.** Перелейте сок в кувшин и поставьте его в холодильник. Подавая сок, можно добавить цедру сока в каждый бокал, чтобы усилить вкус.

Настаивание твердых фруктов

1 **Подготовка яблок.** Хорошо промойте яблоки под струей холодной воды. Острым ножом разрежьте каждое яблоко пополам, и потом нарежьте плотными ломтиками толщиной 3 мм. Нарезанные ломтики положите в миску с лимонным соком, чтобы они не потеряли цвет.

2 **Настаивание.** Слегка присыпьте яблоки сахаром и залейте кипятком так, чтобы полностью не покрыть. Слегка помешайте ложкой, чтобы сахар лучше растворился.

3 **Процеживание.** Накройте миску кухонной и дайте настоять около часа. Процедите сок через сито и выбросите пульп.

4 **Сервировка сока.** Перелейте сок в кувшин для удобства. Сок можно подавать охлажденным или комнатной температуры по вашему желанию.

Приготовление колотого льда

1 **Измельчение кубиков льда.** Положите на стол кусок материи. Разложите кубики льда на одной ее половине, а другой прикройте сверху. Разбейте лед деревянным молотком.

2 **Использование льда.** Разверните материю и соберите лед ложкой или совком для льда. Переложите лед в кувшин или сразу в бокалы, как в нашем примере.

Приготовление пюре из фруктов с волокнистой мякотью

1 **Подготовка ананаса.** Срежьте верхушку ананаса. Держа ананас вертикально одной рукой, срежьте с него кожуру полосками, поворачивая вокруг своей оси по мере работы. Разрежьте мякоть на кусочки примерно 2,5 см длиной.

2 **Приготовление пюре.** Сложите кусочки ананаса в кухонный комбайн или блендер и превратите их в пюре.

3 **Добавление сахара.** Приготовьте сахарный сироп (*стр. 28*). Перелейте пюре в миску и влейте в него сироп по вкусу. Если нужно, добавьте лимонный сок. Оставьте получившуюся смесь на 2 часа.

4 **Процеживание пюре.** Установите нейлоновое сито над кувшином и продавите ананасовое пюре, прижимая ложкой, чтобы получить больше сока.

5 **Сервировка.** Охладите сок и подавайте на стол в высоких бокалах с кубиками льда. По желанию, разбавьте сок водой или содовой.

Как извлечь максимум вкуса из цитрусовых

1 **Выжимание сока.** Выньте апельсины и лимон. Маленьким острым ножом срежьте цедру, оставив белую горькую мякоть на фруктах. Положите цедру в кастрюлю с холодной водой и сахаром и отставьте. Разрежьте фрукты пополам и выжмите сок из каждой половинки с помощью ручной соковыжималки.

2 **Отваривание цедры.** Поставьте кастрюлю с цедрой на маленький огонь и помешивайте, пока сахар не растворится. При этом сначала надавливая на цедру, чтобы выжать масло. Накройте кастрюлю крышкой, снимите с огня и дайте остыть.

3 **Процеживание отвара.** Когда отвар остынет, процедите его через сито в миску с апельсиновым и лимонным соком. Выбросьте цедру и поставьте сок в холодильник.

4 **Сервировка сока.** Перелейте сок для удобства в кувшин. Подавайте его в высоких бокалах с кусочками льда, как показано на картинке.

Отваривание до мягкости

1 **Порубите ревень.** Выньте стебли ревеня и обрежьте концы. Нарежьте стебли на кусочки толщиной 5 мм. Поместите воду в кастрюлю и положите туда ревень.

2 **Процеживание сока.** Накройте кастрюлю крышкой и варите ревень до мягкости на медленном огне примерно 20 минут. Установите нейлоновое сито над большой миской и процедите отвар. Гущу выбросите.

3 **Сервировка.** Подсластите напиток по вкусу и охладите. Можете добавить лимонный сок или сок ягод. Подавайте напиток охлажденным или со льдом, наколотым или кубиками (□).

Чтобы получить сок — разомните

1 **Раздавливание фруктов.** Выньте фрукты, в нашем случае — сладкий черный виноград. Освободите от веточек, положите в большую миску и разомните пестиком до получения грубого пюре.

2 **Процеживание.** Если вы обрабатываете темный виноград, оставьте пюре на два часа в прохладном месте, чтобы темный цвет кожицы передался ему. Поставьте сито на кувшин и процедите через него пюре.

3 **Сервировка.** Охладите сок в холодильнике и разлейте в бокалы. Чтобы подсластить, добавьте в него охлажденный сахарный сироп (стр. 28) по вкусу. Виноградный сок можно ароматизировать лимонным соком (□).

Ягоды

1 **Протирание через сито.** Выньте фрукты или ягоды (мы использовали клубнику, ежевику и черную смородину) в холодной воде, удалите черешки и листья и протрите листочки через нейлоновое сито.

2 **Процеживание пюре.** Приготовьте сахарный сироп (стр. 28) и добавьте его в пюре. Размешайте, добавьте сок одного лимона и разбавьте пюре водой.

3 **Сервировка сока.** Перелейте сок в кувшин и поставьте охлаждаться в холодильник. Подавайте в охлажденных бокалах или со льдом, наколотым или кубиками (□).

Ячменный отвар с соком цитрусовых

1 **Заваривание ячменя.** Выньте ячмень и положите его в кастрюлю с холодной водой. Доведите до кипения и кипятите в течение 10 минут. Процедите отвар через сито в большую миску и подсластите сахаром по вкусу.

2 **Использование соковыжималки для лимонов.** Разрежьте лимоны и сожмите руки, чтобы выжать сок. Влейте лимонный сок в лимонный отвар.

3 **Сервировка напитка.** Постудите напиток в холодильнике. Мы предлагаем подавать его на стол в высоких бокалах со льдом и ломтиком лимона (□).

Кокосовое молоко — универсальная добавка к фруктовым напиткам

Кокосовое молоко — густая жидкость, получаемая настаиванием мякоти кокосового ореха в воде — идеально подходит для ароматизации фруктовых напитков. По этой же технологии можно получать молоко и из других орехов: миндаля, грецких. Для этого орехи настаивают в горячей воде, пока они не насытятся их вкусом и ароматом. Перед замачиванием орехи следует размолоть в кухонном комбайне или ступке, если это миндаль или грецкие орехи, а натереть на терке, в случае с кокосом. Кокосовый орех содержит собственный сок, который усиливает вкус и аромат настоя.

Кокосовое молоко особенно хорошо сочетается с фруктами, обладающими ярко выраженным вкусом; в нашем случае это папайя (рецепт на стр. 107).

Кокосовое молоко также хорошо смешивать с любым соком цитрусовых, например, соком лимона или лайма, а также с ананасовым соком и соком ревеня (стр. 34 и 36). Молоко кокоса также прекрасно сочетается с пюре из бананов, слегка разбавленным водой.

1 **Просверливание кокосового ореха.** Снимите верхний волокнистый покров кокосового ореха и найдите три углубления на его скорлупе — «глазки». Если волокно легко отделяется, срежьте его ножом. Крепко держа орех одной рукой, проткните «глазки» буравчиком.

2 **Выливание сока.** Отложите орех на несколько минут, и кокосовый сок вытечет из отверстий. Хорошенько встряхните орех, чтобы убедиться, что вылился весь сок. Оставьте мякоть с соком.

3 **Вскрывание ореха.** Поставьте орех на твердую поверхность и расколите его скорлупу молотком. Бейте, пока орех не раскололся на две или три части, каждую из которых в свою очередь расколите на несколько более мелких частей.

4 **Чистка мякоти.** Острым ножом отделите орех от скорлупы и срежьте внутреннюю коричневую кожицу так, чтобы осталась только белая мякоть.

5 **Натирание мякоти.** Натрите мякоть на крупной терке или в кухонном комбайне и положите в миску с соком.

6 **Настаивание мякоти.** Залейте мякоть горячей водой, чтобы она ее полностью покрыла. Оставьте на час, после чего процедите через сито, выложенное влажной тканью, и чистую миску, влажной марлевыми подушечками.

7 **Выжимание молока.** Когда вся жидкость стечет через сито, возьмите ткань за края и выкрутите, чтобы выжать из мякоти максимум кокосового молока. Выбросьте отжимки. Кокосовое молоко может храниться в бутылке в холодильнике в течение 3 дней.

8 **Подготовка папайи.** Очистите папайю от кожицы и разрежьте вдоль пополам. Ложкой выньте черные семена из каждой половины. Порежьте папайю кубиками величиной 2,5 см.

9 **Приготовление пюре.** Положите папайю вместе с зернами имбиря и кокосом пюре в чашу кухонного комбайна или блендера, острым ножом снимите цедру же тонкой полосой цедры лайма, влейте кокосовое молоко, сок лайма и все измельчите до получения однородного пюре.

10 **Сервировка напитка.** Перелейте пюре в кувшин. Подавайте в охлажденных бокалах, по желанию украсив их тонкими ломтиками лайма.

Ароматные сиропы из свежих спелых фруктов

Фруктовый сироп — это концентрированный фруктовый сок, в который добавлен сахар. Сиропы легко приготовить и хранить, их можно разбавить водой, чтобы получить горячий или холодный напиток (*рецепты на стр. 111—114*). Кстати, слово сироп происходит из арабского языка и означает напиток.

Поскольку перезрелые фрукты дают больше сока, фрукты для сиропа должны быть спелее, чем те, что предназначены для еды. Сироп, способ приготовления которого изображен на странице 40, приготовлен из сока черной смородины (*рецепт на стр. 167*). Для фруктов, изображенных на страницах 34—37, способ приготовления сиропа будет таким же.

Перед приготовлением сиропа фрукты надо тщательно вымыть, освободить от черешков и листьев. Количество сахара можно варьировать, учитывая, что чем гуще сироп, тем дольше он может храниться. Сироп средней густоты можно получить при соотношении 500 г сахара на 300 мл сока. Нельзя, чтобы в процессе приготовления сироп соприкасался с железной, алюминиевой или медной посудой, потому что это может испортить его вкус. Для приготовления соков и сиропов лучше использовать кастрюлю из нержавеющей стали или эмалированную эмалью.

Сахар следует растворить прежде, чем сироп начнет кипеть, в противном случае оставшиеся кристаллы сахара могут вызвать кристаллизацию всего сиропа. Чтобы сахар растворился, сироп нужно непрерывно помешивать по мере нагревания, а оставшиеся на дне кристаллы растворить влажной кондитерской кистью.

Остывший сироп можно разлить по бутылкам и хранить в холодильнике в течение месяца. Сиропы можно разводить по-разному, получая при этом легкие и сытные напитки. Их можно разводить водой или содовой, а также подавать со льдом или добавлять к мороженому с содовой (*рецепт на стр. 168*). Сиропы хорошо сочетаются с холодным или горячим молоком: чтобы молоко не свернулось, нагревайте его в сироп постепенно, все время помешивая.

1 Приготовление пюре. Удалите листья и черешки с ягод, в данном случае — черной смородины. Выньте ягоды и положите их в миску, после чего разомните широким пестиком до получения грубого пюре. Оберните миску крышкой и оставьте на ночь в прохладном месте.

2 Процеживание пюре. Выложите сито чистой тканью и поставьте его на чистую миску. Влейте пюре, при необходимости помещайте его деревянной ложкой.

3 Отжимание сока. Поднимите ткань за концы и выкрутите, чтобы отжать из пюре сок. Измерьте количество полученного сока, чтобы знать, сколько понадобится сахара, после чего перелейте сок в большую кастрюлю.

4 Добавление сахара. Отмерьте необходимое количество сахара и добавьте его в кастрюлю с соком. Мы рекомендуем 500 г сахара на каждые 300 мл сока.

5 Растворение сахара. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и осторожно помешивайте, пока сахар не растворится. После этого снимайте с горячей водой кулинарной кистью пригорание со стенок и дна кастрюли, чтобы на них не осталось нерастворенных кристаллов сахара.

6 Снятие пены. Доведите сок до кипения, убавьте огонь и кипятите осторожно так, чтобы только сироп не попадал слюна на огонь. Снимите пену, которая будет образовываться на поверхности более холодной части жидкости. Когда пена перестанет образовываться, снимите сироп с огня и поставьте остывать.

7 Закупоривание сиропа. Вставьте воронку в горлышко чистой сухой бутылки и влейте туда остывший сироп. Наполнив бутылку доверху, закупорьте ее пробкой.

8 Сервировка. Для приготовления простого напитка с сиропом наполните стакан до половины кусочками льда (*стр. 34*), добавьте сироп и разбавьте по вкусу содовой водой или обычной холодной водой. Размешайте напиток и подавайте на стол с соломинкой □

Прекрасные сиропы из необычных ингредиентов

Чтобы получить сироп из орехов, трав или цветов, которые не имеют собственного сока, их следует предварительно настоять в воде. Полученную ароматную жидкость нужно вскипятить с сахаром точно так же, как в случае с фруктовым сиропом на странице 40.

Орехи, размолотые с водой, выпускают свои масла, придавая жидкости нежный аромат и молочный цвет. Любое ореховое молоко (*рецепт кокосового на стр. 38*) можно смешать с сахаром для получения сиропа. На странице 42—43 показан способ приготовления сиропа из миндаля (*рецепт на стр. 108*). Запах этого сиропа можно усилить, если добавить несколько горьких миндалин или налить немного апельсиновой или розовой воды в готовый сироп.

Чтобы высвободить аромат трав, например, мяты (*стр. 43, вверху, рецепт на стр. 110*), их следует предварительно размять с сахаром, который выступает в роли абразива, помогая разрушить клетки растения и выпустить содержащиеся в них масла. Размятые листья варят в воде с добавлением сахара, полученный сироп процеживают.

Разлитый по бутылкам сироп может храниться в холодильнике в течение месяца, в открытом виде не более двух недель.

Нежный экстракт миндаля

1 Бланширование миндаля. Вскипятите кастрюлю воды и опустите туда миндаль. Прокипятите его одну минуту, после чего снимите с огня и отлейте из кастрюли.

2 Снятие кожицы. Положите миндаль между двух полотенец и сильно потрите, чтобы удалить с орехов кожицу. Оставшуюся кожицу снимите пальцами и положите чищеные орехи в миску с холодной водой, чтобы они не потемнели.

3 Измельчение орехов. Через несколько часов достаньте миндаль из воды и положите в ступку. Толките орехи пестиком, потом добавьте немного воды, в которой они отмокали, и продолжайте разминать. Подливайте воду по мере потрошения ее орехами и разминайте миндаль, пока он не превратится в кашицу.

4 Настаивание миндаля. Налейте в миску свежей воды и перелейте туда кашицу из орехов, размешайте, накройте крышкой и оставьте на прохладной месе на час, а лучше на ночь.

5 Процеживание молока. Смочите марлю холодной водой и уложите в сито, сложив вдвое. Процедите миндальное молоко через сито в большую миску. Возьмите марлю за концы и выкрутите, чтобы отжать всю жидкость. Оставьте смесь немного, чтобы добавить в печенье и торты.

6 Растворение сахара. Влейте миндальное молоко в кастрюлю с сахаром и ванильной шелухой. Поместите смесь на медленном огне, чтобы сахар не растворился, доведите ее до кипения и снимите с огня. Извлеките ванильную шелуху и дайте сиропу остыть.

7 Разливание в бутылки. Когда сироп остынет, перелейте его с помощью воронки в сухие и чистые бутылки. Плотно закупорьте бутылки пробками.

8 Сервировка напитка. Положите кубики льда в высокий бокал, наполните его сиропом до половины и долейте холодной водой по вкусу. Размешайте напиток и добавьте, если хотите, несколько капель лимонного сока.

Эссенция, добытая из листьев

1 Растирание мяты. Положите сахар и листья мяты в ступку и разомните, чтобы сахар впитал масла мяты. Положите все это в кастрюлю, добавьте сахар, залейте напитком и помешивайте на медленном огне, пока сахар не растворится.

2 Приготовление сиропа. Вскипятите смесь и дайте ей покипеть несколько минут, после чего снимите с огня и остудите. Процедите сироп в бутылки через воронку, выложенную влажной марлей. Закупорьте бутылки.

3 Сервировка мятного напитка. Наполните высокий бокал льдом, в нашем случае фруктовым (*стр. 34*). Налейте сироп и разбавьте его холодной водой, сока лимона, газированной минеральной водой по вкусу. Украсьте несколькими листиками свежей мяты.

Высокий бокал украшен шапкой Марии. Молоко вспенивают с ванильной эссенцией и сахаром, сегодня и несколько дней тому назад, оставляют на стол, выливают с кабельным бокалом, чтобы получилась густая пенистая консистенция.

3

Молочные напитки

Многочисленные способы использования молока

Растворение шоколада и какао
Взбивание молока с яйцами
Искусство приготовления йогурта
Сладкие и пикантные напитки из йогурта
Приготовление молочных коктейлей и мороженого с содовой

Горячее или холодное молоко не только питательно, но и прекрасно утоляет жажду. Однако его нежно выраженный вкус позволяет добавлять в него различные ароматические вещества и создавать большое количество новых напитков. Вы можете подсластить и ароматизировать молоко фруктовым сиропом, добавить в него яйца, ферментировать до получения йогурта или охладить, чтобы приготовить мороженое, которое само по себе может стать основой для большого числа прекрасных напитков.

Молоко можно просто смешать с сиропом или медом, это не составит труда. Другие ингредиенты потребуют от вас больших усилий. Какао и шоколад, например, тщательно разводят, прежде чем добавить горячее молоко, а после этого взбивают, чтобы получить легкие пенистые напитки (*стр. 46*). Такой напиток можно обогатить взбитыми сливками или просто добавить их сверху в качестве украшения.

Молоко хорошо сочетается с яйцами, с белками или только одними желтками, вместе они дают питательный нежный напиток с однородной кремовой консистенцией (*стр. 49*). Яичные белки также можно взбить отдельно и смешать с ароматизированным молоком, получив легкий пенистый напиток (*стр. 44 и 48*).

Йогурт, нежный густой напиток с приятным терпким вкусом, легко получить путем ферментации молока особой культурой бактерий. Он может послужить основой многих сладких и пикантных напитков. Домашний йогурт — самый свежий и вкусный. Его можно развести водой, жидким пюре или соками, тогда он приобретет еще и специфический аромат. В йогурт также добавляют сиропы, мелко порубленные орехи и кусочки фруктов. Для получения пикантных напитков в йогурт добавляют томаты, огурцы, свеклу или просто соль и перец (*стр. 51*).

Мороженое, купленное в магазине или приготовленное в домашних условиях из молока, желтков и сахара, служит прекрасной основой для холодных питательных напитков, например, молочных коктейлей и мороженого с содовой. Мороженое можно разбавить молоком и сдобрить шоколадом, кофе, фруктовым или ореховым сиропом. Содовая вода делает смесь воздушной и придает ей игристость (*стр. 53*). Слой взбитых сливок и кусочки свежих фруктов станут изысканным украшением для такого рода напитков.

Роскошные напитки из какао и шоколада

Молоко со своим нежным вкусом служит прекрасной основой для большого числа напитков. Какао (*стр. 46—47, вверху*) и шоколад (*стр. 46—47, внизу*) — простейшие из них. Они очень хорошо смешиваются с горячим молоком и дают горячие питательные напитки. И какао и шоколад производятся из бобов дерева какао, но способы их приготовления различны.

Какао-порошок получают из обжаренных какао-бобов, которые мелко размалывают, чтобы извлечь большую часть жировых составляющих. Какао — это растворимый порошок с горьковатым вкусом, шоколад содержит гораздо больше натуральных жиров и производится путем добавления дополнительных жиров в размолотую какао-пасту, которая потом формуется в плитки. Растопленный с молоком, шоколад дает более густой и питательный напиток, чем какао, с нежной бархотистой структурой. Простой шоколад, без добавления молока и ароматизаторов, обладает прекрасным вкусом и лучше всего подходит для приготовления напитков (*рецепт на стр. 115*).

Исходный материал для обоих напитков сначала разводится в воде с добавлением сахара или меда по вкусу. Вы можете делать более густые или более жидкие напитки, но обычно берут 30 г шоколада или 1,5 ч. ложк. какао-порошка на одну чашку молока. Молоко нагревается отдельно и потом вливается в уже разведенные какао или шоколад. При смешивании все это надо взбить, чтобы напиток получился нежным, легким и пенистым, а на поверхности чашки не образовывалась пленка.

Какао и шоколад следует подавать на стол, пока не опала пена. Можно добавить взбитые сливки или специи, например, молотую корицу или тертый мускатный орех. Дополнительный аромат напиткам можно придать необычным способом: размешать их не ложкой, а палочкой корицы.

Взбивание какао до воздушной легкости

1 **Растворение какао-порошка.** Положите в кастрюлю какао-порошок и сахар и осторожно влейте две столовые ложки воды, все время помешивая пробковым венчиком. Поставьте кастрюлю на средний огонь и, не переставая помешивать, доведите смесь до кипения, после чего уберите огонь.

2 **Добавление молока.** В отдельной кастрюле нагрейте молоко, не доводя его до кипения. Влейте молоко в кастрюлю с какао, непрерывно помешивая. Нагрейте смесь, но не давайте ей закипеть.

3 **Вспенивание напитка.** Снимите кастрюлю с огня и поставьте на подставку. Энергично взбивайте какао венчиком, пока оно не станет однородным, а на поверхности не появится пена, это займет примерно полминуты секунд.

4 **Сервировка какао.** Ополосните кружки, спрессуйте их горячей водой. Вспененное какао разлейте по чашкам, по желанию добавьте в каждую чашку ложку взбитых сливок и сразу подавайте на стол.

Растопленный шоколад дает густой и нежный напиток

1 **Растапливание шоколада.** Разломайте плитку простого шоколада на маленькие кусочки, положите их в толстостенную сковороду, добавьте две столовые ложки воды и сахар по вкусу. Поставьте сковороду на маленький огонь и помешивайте деревянной лопаткой до получения густой однородной массы.

2 **Добавление молока.** В кастрюле согрейте молоко, не доводя до кипения, и маленькими порциями влейте его в шоколад, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Нагрейте смесь, непрерывно взбивая, пока она не станет однородной и тягучей, но не кипите.

3 **Сервировка шоколада.** Горячий шоколад разлейте по чашкам или кружкам, в каждую из которых можете положить ложку взбитых сливок. Сливки можно подсластить и ароматизировать несколькими каплями ванильного экстракта. В шоколад по желанию добавьте тертый мускатный орех или молотую корицу.

Пенистые смеси из молока и яиц

Яйца служат прекрасной питательной добавкой к молоку и придают ему дополнительную нежность. Взбитые белки, смешанные с молоком, придают ему легкую пенистую структуру, тогда как белки с желтком дают питательный, нежный, как крем, напиток. Напитки, содержащие яичный желток, обычно подают горячими, в то время как взбитые белки с молоком можно сервировать как в горячем, так и в охлажденном виде. Для приготовления напитков нужно выбирать самые свежие яйца.

Для того, чтобы приготовить холодный воздушный напиток, называемый Мерингa (*стр. 48–49, рецепт на стр. 115*), нужно прозрить лимонную цедру с корицей в молоке, после чего отвар следует остудить и осторожно смешать с взбитыми до густоты белками, не допуская их опадания.

Из смеси цельных яиц или одних желтков и горячего молока получается густой теплый питательный напиток (*стр. 49, внизу, рецепт на стр. 115*). Для вкуса в него можно добавить немного коньяка или шерри. Как только вы смешаете горячее молоко с яйцами, перелейте смесь из кастрюли в кувшин и обратно, чтобы она вспенилась. Можно также взбить белки отдельно и потом смешать с молоком и желтками. Нежный вкус этих напитков хорошо подчеркнуть небольшими добавками. Немного молотой корицы, натертого мускатного ореха или цветочка какао-порошка придадут напитку пикантность и цвет.

Прохладная пена из взбитых белков

1 **Ароматизация молока.** Налейте в сотейник холодное молоко, снимите цедру с лимона, оставляя горькую белую мякоть. Добавьте в молоко сахар и палочку корицы, поставьте сотейник на средний огонь и помешивайте, пока сахар не растворится, после чего доведите молоко до кипения и снимите с огня.

2 **Процеживание молока.** Накройте сотейник крышкой и дайте постоять минут пятнадцать. Разлейте напиток, процедив через сито и охладите в холодильнике.

5 **Смешивание белков.** Достаньте из холодильника молоко и осторожно смешайте в него пожу взбитых белков. Потом выложите оставшиеся белки и декорируйте вершинки из деревянной тарелочки. Опяздите смесь и подсыпьте в высокие бокалы, посыпав сверху молотой корицей.

3 **Отделение белков.** Разбейте яйцо и над небольшой миской и разомните его на две половины. Перелейте желток из одной половины скорлупы в другую, сливая белки в миску. Отложив желток, с белка перелейте в другую миску, чтобы не испортить его желтком следующего яйца.

4 **Взбивание белков.** При желании можно добавить в белки немного сахара и несколько капель лимонного сока. Проволочным венчиком взбивайте белки сначала медленно (слева), а когда они увеличатся в объеме, – быстрее, пока пропорно через них не потянется (справа).

Тепло и питательность цельных яиц

1 **Добавление молока ко взбитым яйцам.** Разбейте яйцо в миску, добавьте сахар и взбейте как следует. Нагрейте молоко, но не до кипения. Влейте горячее молоко в миску с яйцами, непрерывно взбивая смесь венчиком.

2 **Вспенивание напитка.** Сохраняя кремовый, обильно покрытый пеной вид, перелейте напиток из миски обратно в кастрюлю, после чего перелейте его из кастрюли в кувшин и обратно в течение минуты, пока он не вспенится.

3 **Сервировка.** Вспененный напиток налейте в толстостенные кружки и посыпьте сверху корицей, мускатным орехом или цедрой.

Терпкие напитки из ферментированного молока

Йогурт — это особый вид мягкого творога, полученный путем ферментации молока особой культурой бактерий. Он обладает пикантным терпким вкусом и может стать основой для большого количества сладких и пряных напитков. Обычно йогурт разбавляют водой, медом, фруктовым сиропом или соком. По желанию можно использовать и другие добавки. Мелко порезанные или натертые фрукты и ягоды особенно хорошо сочетаются с йогуртом. Томаты, огурцы, свежая зелень, а также специи — корица, кардамон, имбирь — тоже можно добавить в йогурт. На страницах 50—51 сладкий йогурт смешали с мякотью манго, медом и лимонным соком, чтобы получить сладкий напиток. Для пикантности смеси в йогурт добавили тмин и мяту (*рецепты на стр. 118—119*).

Готовый йогурт можно легко приобрести в магазине, но приготовленный в домашних условиях значительно вкуснее. Для этого вам понадобится обычное коровье молоко и готовый йогурт, который послужит источником необходимых бактерий (*стр. 50, рецепт на стр. 66*). Как источник бактерий лучше всего приобрести йогурт без всяких ароматических и вкусных добавок. Молоко нагрейте почти до кипения, чтобы стерилизовать, и остудите до температуры примерно 43°C. Добавьте небольшое количество готового йогурта и оставьте в теплом месте для ферментации. Необходимо поддерживать температуру в пределах между 30 и 43°C, если молоко остынет, ферментация замедлится и оно прокиснет, если же молоко будет слишком горячим, бактерии погибнут прежде, чем сделают свое дело. Для приготовления йогурта подойдет сушильный шкаф или газовая духовка с очень маленьким огоньком. Температурный режим можно контролировать с помощью термометра или же купить специальный аппарат для приготовления йогурта, в котором температура регулируется термостатом. Через несколько часов бактерии размножатся и придадут молоку специфический вкус и консистенцию. Йогурт можно приготовить в небольших горшочках или в большой миске, но в небольших объемах он готовится быстрее. Чем свежее йогурт, тем лучше его вкус, но хорошо закрытый йогурт может храниться в холодильнике в течение недели.

Простой способ приготовления домашнего йогурта

1 **Подготовка молока.** Вскипятите молоко в сотейнике на среднем огне. Снимите молоко с огня и погрузите в него кулинарный термометр. Дайте молоку остыть до 43 °C. В большой миске взбейте несколько ложек простого йогурта до получения однородной массы.

2 **Добавление молока.** Когда молоко остынет до нужной температуры, снимите с него пенку ложкой и добавьте в миску с йогуртом, взбивая венчиком, чтобы ингредиенты смешались как можно лучше. Разложите смесь по небольшим горшочкам и поставьте их в глубокую кастрюлю.

3 **Вливание горячей воды.** Нагрейте воду до температуры 38 °C, и налейте ее в кастрюлю через воронку, чтобы брызги не попали в йогурт. Закройте кастрюлю и тепло- тканью и поставьте в теплое место — так йогурт быстрее созреет.

4 **Проверка консистенции.** Через четыре часа проверьте йогурт ложкой: он должен быть твердым. Если йогурт еще жидкий, проверьте нужный час, тепло он не загустеет. Готовый йогурт можно целую ночь или хранить в холодильнике.

Мед и фрукты прибавляют сладость

1 **Подготовка добавок.** С помощью ножа разрежьте манго продольно на четвертинки, отделите мякоть от кожицы и косточки. Мелко порежьте мякоть, подготовьте прозрачный мед, холодную воду и сок одного лимона. Влейте йогурт в большую миску и помешайте 1—2 минуты, чтобы он стал однородным.

2 **Смешивание составляющих.** Добавьте в йогурт мякоть манго, мед, лимонный сок и воду и все это хорошо перемешайте, чтобы фрукты распределились равномерно.

3 **Сервировка.** Разлейте смесь в высокие стаканчики, подавайте в бокалах, по желанию украсив кусочками свежего манго.

Пикантная смесь из специй и трав

1 **Смешивание йогурта.** Смешайте йогурт, воду и листья мяты в блендере или кухонном комбайне. Обжарьте семена тмина на маленьком или среднем огне в течение 1—2 минут, как только они не потемнеют — это уберет их горечь. После этого разотрите тмин в ступке.

2 **Добавление остальных ингредиентов.** Добавьте соль, кубики льда и готовый тмин в кухонный комбайн и обработывайте, пока жидкость не вспенится, а лед не раскрошится.

3 **Сервировка напитка.** Подсушите напиток на огне, пока не стало пено, в высоких охлажденных стаканах. Если хотите, украсьте каждый бокал листочками свежей мяты.

Мороженое — это взбитые и охлажденные яйца с молоком

Домашнее мороженое не в пример покупному имеет свежий неповторимый вкус. С помощью специальной мороженицы — металлического цилиндра со специальной мешалкой, помещенного в небольшое ведерко, вы всегда сможете приготовить домашнее мороженое для холодных напитков.

Простейшее мороженое, как следует из названия, это замороженные сливки, подслащенные сахаром. Более сложный рецепт включает смешанные вместе яичные желтки, сахар и молоко. Для вкуса можно предварительно проварить в молоке стручки ванили или добавить в уже готовую смесь фруктовое пюре, крепкий кофе или растопленный в воде шоколад (*рецепты на стр. 165*).

Прежде всего, смесь необходимо хорошо охладить, потому что теплые ингредиенты замедляют процесс приготовления. Для этого поставьте смесь на лед и размешивайте, пока она не остынет и не приобретет розовую консистенцию. Потом залейте ее в цилиндр мороженицы, а наружное ведерко заполните льдом с каменной солью. Соль ускоряет процесс таяния льда, а лед забирает тепло у смеси в цилиндре, заставляя ее замерзнуть. Непрерывная работа ручной, как в нашем примере, или электрической мешалки не дает массе полностью застыть, в результате чего получается мороженое с нежной бархатистой структурой.

1 **Взбивание желтков с сахаром.** Положите стручок ванили в кастрюлю с молоком, вскипятите и отставьте. Взбейте желтки с сахаром до образования густой массы бледного цвета, стекающей с венчика широкой полосой.

2 **Добавление молока.** Снимите пенку с молока и влейте его половинками в смесь желтков с сахаром, каждый раз тщательно взбивая. После этого снова перелейте смесь обратно в кастрюлю.

3 **Процеживание.** Помешивайте смесь деревянной ложкой на медленном огне, пока она не загустеет настолько, что не будет стекать с ложки, но не кипятите. Процедите смесь в металлическую миску.

4 **Охлаждение смеси.** Поставьте миску со смесью в таз со льдом и непрерывно помешивайте в течение примерно 20 минут, пока она не остынет. Остудите металлический цилиндр мороженицы.

5 **Заполнение цилиндра.** Поставьте охлажденный цилиндр в ведерко мороженицы, заполненное на три четверти льдом и каменной солью, снимите с него крышку и влейте туда смесь.

6 **Заполнение ведерка.** Закройте крышкой цилиндр и заполните ведерко льдом с солью до краев. Поворачивайте ручку в течение примерно 40 минут, пока не станет совсем затруднительно это сделать, что мороженое застыло.

7 **Извлечение лопастей.** Откройте крышку и выньте лопасти, смажьте с них мороженое. Достаньте цилиндр. Мороженое можно сразу подавать на стол или хранить в холодильнике.

Приготовление простых и приятных холодных напитков

Ложка мороженого превращает обычный напиток в почти изысканное и необыкновенное. Мороженое можно добавить в ледяной кофе (*стр. 29*) или в бокал с фруктовым напитком (*стр. 40*), а можно смешать с молоком и другими ингредиентами, чтобы получить густой пенистый молочный коктейль (*стр. 53, рецепты на стр. 20*). Самый известный напиток из мороженого — это мороженое с содовой. Мороженое с сиропом вспенивается газированной водой из сифона и украшается сверху взбитыми сливками и какими-нибудь фруктами (*стр. 53, внизу, рецепты на стр. 165*).

В молочные коктейли и напитки с содовой можно добавлять любые сиропы, при этом мороженое будет обладать тем же ароматом, что и сироп, или вы можете экспериментировать с различными сочетаниями вкусов. Вместо сиропов можно использовать свежие фрукты: очищенные персики, кусочки банана, клубнику или малину. Свежие фрукты также хорошо использовать для украшения напитков. Рубленые орехи и тертый шоколад хорошо сочетаются с ноябрьскими и шоколадными напитками из мороженого.

Быстрое приготовление густого молочного коктейля

1 **Смешивание составляющих.** Смешайте в блендере мороженое, сироп — в нашем случае шоколадный — и молоко до получения однородной смеси.

2 **Сервировка молочного коктейля.** Подавайте коктейль в высоких охлажденных бокалах с соломинками. Если хотите, слегка посыпьте какао-порошком или украсьте взбитыми сливками.

Восхитительный вкус мороженого с содовой

1 **Добавление содовой.** Налейте сироп (мы использовали фруктовый, *стр. 40*) в высокий бокал и разбавьте небольшим количеством содовой.

2 **Добавление мороженого.** Положите в бокал два шара мороженого, в нашем случае клубничного, и заполните до краев содовой из сифона.

3 **Сервировка.** Сверху украсьте напиток взбитыми жирными сливками и, если хотите, свежими фруктами, например, клубникой. Подавайте на стол с соломинкой и ложкой с длинной ручкой.

4

Бульоны

Искусство приготовления пикантных и полезных отваров

Выбор и подготовка овощей
Правильная подготовка мяса
Как придать бульону густоту
Отваривание и процеживание для получения прозрачного бульона
Чем меньше воды, тем вкуснее

Легкий овощной бульон «заливают» в четырехлитровую кастрюлю. Сельдерей, репу, лук-порей, лук репчатый, морковь, помидоры, чеснок, петрушку и лавровый лист сварили на небольшом огне, после чего бульон процедили через влажную марлю (*стр. 58*). Полученный питательный напиток можно посолить и добавить в него мелко порубленные зеленые луковицы.

Веками народная медицина наделяла чашку простого бульона почти мистическими свойствами. Согласно поверьям, простуда и насморк, припадки и лихорадка, даже боль родовых схваток исчезали при одном только виде чашки чесночного бульона или «говяжьего чая». Такие воззрения вряд ли заслуживают доверия, однако факт остается фактом: бульоны занимают почетное место среди самых приятных напитков в мире, чрезвычайно питательны и легко усваиваются. Никто не назовет бульон панацеей от всех болезней, но, приложив немного усилий, вы, по меньшей мере, получите изысканный и ароматный напиток.

Техника приготовления и основные составляющие бульонов и супов примерно одинаковы. Однако если в супах сваренные в воде овощи, мясо или птица становятся важной частью самого блюда, то при приготовлении бульона готовые ингредиенты, как правило, изымаются, а на стол подается только прозрачный отвар. Чтобы получить густой ароматный напиток, в бульон иногда добавляют сваренный в нем же и размятый чеснок. В легкие бульоны часто добавляют пасту из тертого сыра с яичным желтком, чтобы сделать их гуще и нежнее (*стр. 58*).

Продукты для бульонов лучше начинать варить в холодной воде. Постепенное возрастание температуры обеспечивает мягкое приготовление, при котором из ингредиентов извлекаются все питательные вещества, а бульон не мутнеет. Если вы варите мясо (*стр. 60*), то это условие становится обязательным. С повышением температуры альбуминные протеины образуют пену на поверхности бульона, которую легко удалить, если варить бульон на медленном огне. Быстрое нагревание распространяет эти вещества по всей жидкости, от чего она станет мутной.

Так поступают при приготовлении «говяжьего чая», возможно, самого крепкого из всех бульонов (*стр. 62*). Мелко порубленное мясо плотно закрывается в горшке с небольшим количеством воды и в течение трех часов варится на водяной бане. Полученную жидкость процеживают через несколько слоев марли, после чего осторожно подогревают, чтобы получить прозрачный напиток с удивительно интенсивным вкусом.

Вкусный бульон из мелко порубленных ингредиентов

Из свежих овощей получается особенно легкий, пикантный и согревающий бульон. Чтобы добиться наилучшего вкуса, овощи следует мелко порубить и варить в чистой воде с зеленью и приправами. В результате вы получите легко окрашенную светящуюся ароматную жидкость. В бульон можно положить любое количество овощей, варьируя их сочетания по вкусу и доступности. В примере на страницах 56—57 использованы лук, репа, лук-порей, сельдерей, чеснок, мерковь и помидоры. Помидоры, хотя и не обязательны, придают бульону неповторимый вкус и цвет (рецепт на стр. 122). Кроме того, в этот бульон можно добавить корень сельдерея, пастернак и шпинат.

Для улучшения вкуса можно использовать большое количество зелени и специй. В нашем случае это лавровый лист и петрушка. Другие возможные добавки: свежий укроп, базилик, фенхель или эстрагон, гвоздика, кориандр, кардамон, имбирь или корица.

Выбор специй, как и выбор основных ингредиентов, осуществляется методом проб и ошибок, который вознаграждается приятными нюансами вкуса. Добавляйте новые специи понемногу, например, не более одной-двух гвоздик или пяти-шести семян кориандра, и смотрите, насколько удачно они сочетаются с основным букетом. Горошины душистого перца и лимонный сок лучше добавить в самом конце, потому что они могут придать бульону горечь, если их варить вместе с овощами.

Бульон необходимо все время пробовать и внимательно следить за временем варки, чтобы уловить момент, когда ингредиенты отдадут весь свой вкус кипящей жидкости. Мелко порубленным овощам достаточно около часа, более длительное приготовление ничего из них не извлечет. Готовый бульон нужно процедить через влажную марлю. Для концентрации вкуса его можно выпарить на сильном огне. Бульон может храниться в холодильнике в течение трех дней.

1 **Подготовка овощей.** Поместите в порубите сельдерей, репу, лук-порей и репчатый лук. Разрежьте морковь продольно на тонкие полоски, которые потом покрошите на кубики.

2 **Очистка помидоров.** Порежьте помидоры горизонтально пополам, надрезами ножом вырежьте сердцевину и выньте пальцем семечки. Мякоть помидоров порежьте кубиками.

6 **Выпаривание.** Выньте курицу, снова влейте в нее бульон и кипятите не накрывая крышкой, пока он не уменьшится на треть или половину объема.

7 **Добавление лимонного сока.** Снимите бульон с огня, попробуйте, досолите по вкусу специй, разрежьте лимоны пополам и выжмите их в бульон. Если хотите, добавьте немного сахара, чтобы усилить сладость овощей.

3 **Заливание водой.** Поместите овощи в большую кастрюлю, добавьте целую неочищенную головку чеснока и лавровый лист. Залейте овощи холодной водой, чтобы она покрывала их примерно на 5 см, и доведите до кипения на средним огне.

4 **Снятие пены.** Когда вода закипит, уменьшите огонь и снимите пену металлическим половником. Добавьте немного соли и неплотно накройте кастрюлю крышкой, чтобы контролировать процесс приготовления. Варите бульон на медленном огне не меньше часа, добавьте горошины перца за пять минут до окончания готовки.

5 **Процеживание бульона.** Сложите большой кусок марли в несколько слоев, смочите холодной водой и выжмите. Положите марлю на дно дуршлага и процедите бульон в миску. Деревянной ложкой снимите овощи, после чего выбросите их.

8 **Сервировка.** Готовый бульон подогрейте в чашках гоцчики или дайте ему остыть и охладите в холодильнике. По желанию бульон можно украсить порубленными зелеными луком или листьями кунжута (...).

Как придать густоту ароматному отвару

Легкому бульону можно придать вкус и густоту, если добавить в него пасту из яиц, тертого сыра, масла и специй. Пасту взбивают в бульон непосредственно перед тем, как подавать его на стол. Она придает особую кремовую структуру легким бульонам — овощному (*стр. 86*), куриному или чесночному (*пример на стр. 88—89, рецепт на стр. 124*).

Для тех, кто знаком только с сильным запахом свежего чеснока, нежный вкус чесночного бульона может стать полной неожиданностью. Чеснок становится мягче и нежнее, а полученный отвар обладает тонким легким вкусом, особенно если вместе с чесноком в нем варились шалфей, тимьян и лавровый лист. Перед варкой просто слегка раздавите дольки чеснока, не снимая с них кожицы, которая отделится во время варки и будет извлечена при процеживании. Паста из яиц, тертого пармезана, перца и оливкового масла сначала смешивается с небольшим количеством бульона, чтобы яйца не сварились, когда пасту смешают с остальным бульоном.

1 Раздавливание чеснока. Раздавите неочищенные дольки чеснока с помощью тяжелого ножа, держась за ручку одной рукой и надавливая на лезвие другой.

2 Варка чеснока. Вскипятите воду в большой кастрюле. Добавьте травы, в нашем случае: шалфей, лавровый лист и тимьян. Положите в воду раздавленный чеснок и соль, накройте кастрюлю крышкой и варите все на медленном огне в течение сорока минут, пока чеснок не станет мягким.

3 Процеживание. Смешайте бульон с огня и процедите через сито в миску. Выньте травы, а чеснок протрите через сито в бульон, при этом кожица останется в сите.

4 Приготовление пасты. Натрите сыр, здесь это пармезан. Разбейте яйцо в небольшую миску, добавьте к нему сыр, перец и смешайте ингредиенты венчиком, до получения однородной пасты. Не переставая взбивать, влейте оливковое масло.

5 Влияние бульона. Когда оливковое масло полностью смешается с пастой, добавьте несколько половников бульона и снова хорошо перемешайте.

6 Окончание приготовления. Перелейте охлажденный бульон обратно в кастрюлю и поставьте на маленький огонь. Влейте в бульон пасту, размешайте венчиком до равномерного загустения и подождите не кипя в течение пяти минут. Разлейте суп в подогретые чашки.

Щадящая обработка для большей прозрачности

Что может быть приятнее, чем хороший мясной бульон, который варился в течение нескольких часов для достижения наибольшей пикантности и лучшего вкуса. Такой отвар может быть приготовлен из различных видов мяса и их сочетаний, например, говядины, телятины и цыпленка. Крепкий бульон хорошо получается из жилистых кусков мяса, например, говяжьей, телячьей, ягнячьей голени, плеча баранины или шеи ягненка, как в нашем случае на странице 60—61 (*рецепт на стр. 167*). Для куриного бульона используйте цыпленка или курицу (*стр. 60—61, вверху, рецепт на стр. 167*), дающие больше вкуса.

Мясо следует порезать на небольшие куски, они легко помещаются в кастрюлю и быстрее отдают питательные вещества. Птицу можно порезать, а можно варить целиком. После того как потроха извлечены, ей придают более компактную форму.

Ароматные травы и овощи — важная составляющая любых бульонов. Лук, морковь, репу, чеснок и многие другие травы можно класть по отдельности или связанными в пучок, так называемый букет из трав. Наш букет собран из свежего тимьяна, петрушки, лаврового листа, сельдерея и лука-порея. Прозрачность — визитная карточка бульона. Вы можете добиться ее при помощи нехитрых предосторожностей во время приготовления. Залейте мясо холодной водой и медленно доведите ее до кипения, чтобы альбуминные протеины образовали пену на поверхности жидкости, которую легко снять ложкой. При сильном кипении они распределятся по всему бульону и испортят его прозрачности.

На приготовление бульона может уйти от двух до шести часов. Чтобы бульон получился прозрачным и вкусным, все это время варите его на слабом огне. Готовый бульон процедите через несколько слоев влажной марли, затем выпарите, чтобы сконцентрировать вкус, и сразу же подавайте на стол в подогретых чашках.

Медленное приготовление мяса со специями

1 Погружение мяса в кастрюлю. Чтобы бульон не получился слишком жирным, срежьте жир с поверхности мяса, в нашем случае — шеи ягненка. Порубите мясо на несколько кусков и положите их на подставку в большую кастрюлю.

2 Снятие пены. Залейте мясо холодной водой, чтобы оно его лишь покрывало, и медленно доведите до кипения. Когда вода начнет закипать, снимите пену. Время от времени добавляйте немного холодной воды, стимулируя тем самым образование пены, и снимайте ее до тех пор, пока она не перестанет образовываться. Старайтесь не размешивать жидкость и не рассеивать пену.

3 Добавление овощей. Почистите луковицу и воткните в нее две гвоздики. Почистите и тонко порежьте две репы, приготовьте букет из трав с тимьяном, петрушкой, сельдереем, луком-пореем и лавровым листом. Положите овощи в кастрюлю с мясом.

4 Процеживание бульона. Катайте бульон под приоткрытой крышкой в течение нескольких часов. Выньте мясо и овощи дуршлагом и отложите их. Марлю, сложенную в несколько слоев, намочите в холодной воде и выжмите насухо. Процедите бульон через сито, выложенное марлей, в чистую кастрюлю.

5 Сервировка. Снимите жир с поверхности жидкости и проконтролируйте бульон в открытой кастрюле, пока он не выпарится примерно на четверть. Приправьте специями по вкусу и подавайте очень горячим в чашках.□

Особая крепость бульона из целой птицы

1 Промывка потрохов. Извлеките потрохи из курицы или цыпленка для жарки, отложите печень. Очистите сердце от жира и сосудов, положите все потроха на подставку в кастрюлю вместе с куриными цыпленка, им, например, использовали шеи и крыльями. Залейте все это холодной водой, чтобы она только покрывала мясо, и доведите до кипения на среднем огне. Выньте потроха, слейте отвар и вымойте кастрюлю.

2 Варка обезжиренного цыпленка. Отожмите цыпленка бескожи. В данном случае куры бескожи пропущен под хвостом цыпленка, вокруг ножек и крыльев и грязной в области шеи. Положите обезжиренного цыпленка на подставку в кастрюлю с потрохами, добавьте туда же потроха, залейте холодной водой и медленно доведите до кипения.

3 Снятие пены. Когда вода начнет закипать, снимите пену. После этого почистите морковь и лук и приготовьте букет из трав, как использовали лавровый лист, сельдерей и лук-порей. Добавьте овощи и целую головку чеснока и варите бульон на медленном огне с неплотно закрытой крышкой.

4 Извлечение готового цыпленка. Когда цыпленок станет мягким, — примерно через час, если птица молодая, и два с половиной часа, если курица старая, — выньте его из бульона. Варите овощи и потроха еще в течение часа.

5 Сервировка бульона. Процедите бульон через дуршлаг, выложенный марлей, в чистую кастрюлю. Выкрошите бульон на одну четверть и сварите специями по вкусу. Подавайте на стол в чашках.□

«Говяжий чай» — квинтэссенция вкуса

Нежирная говядина, помещенная в плотно закрытый горшок с небольшим количеством жидкости и поставленная на маленький огонь, отдает все свои натуральные соки крепкому отвару. После этого мясо отбрасывается на дуршлаг, а полученная жидкость янтарного цвета подается на стол, это и есть «говяжий чай» (*стр. 62—63, рецепт на стр. 124*).

Лучший «говяжий чай» можно получить из кусков нежирного мяса с ребер, как в нашем случае, крестца или плеча. Избегайте богатых желатином частей, например, голяшки; их отвар нельзя подавать в качестве напитка.

Чтобы мясо выпустило все свои соки, мелко порубите его вручную с помощью двух одинаковых по весу и размеру ножей. В отличие от мясорубок и кухонных комбайнов, острые ножи не дают мясу и не выпускают сок преждевременно.

«Говяжий чай» может быть приготовлен из одного мяса без специй, но добавление ароматных овощей добавит ему пикантности, не отвлекая от основного вкуса блюда. Как и мясо, овощи необходимо мелко покрошить, дабы их аромат равномерно смешался с мясными соками. Поскольку основной задачей является концентрация вкуса, ингредиенты должны быть покрыты минимумом воды, испарение которой должно быть максимально ограничено. Выберите высокий узкий сосуд, в нашем случае керамический горшок, чтобы испаряющая поверхность воды была как можно меньше. Тщательно закройте сосуд и варите бульон на водяной бане. После процеживания «говяжий чай» можно сразу же пить, или, в случае необходимости, хранить в холодильнике в течение трех дней. Перед употреблением подогрейте его или подайте охлажденным в холодных чашках.

1 Подготовка мяса. Срежьте кости и жир с мяса острым ножом. Мы использовали грудину. Разделите мясо на куски здесь мышечных волокон и зачистите от пленок и сухожилий.

2 Измельчение мяса. Порежьте мясо на полоски толщиной 1 см, а потом, собрав несколько полосок вместе, порубите их на мелкие кусочки.

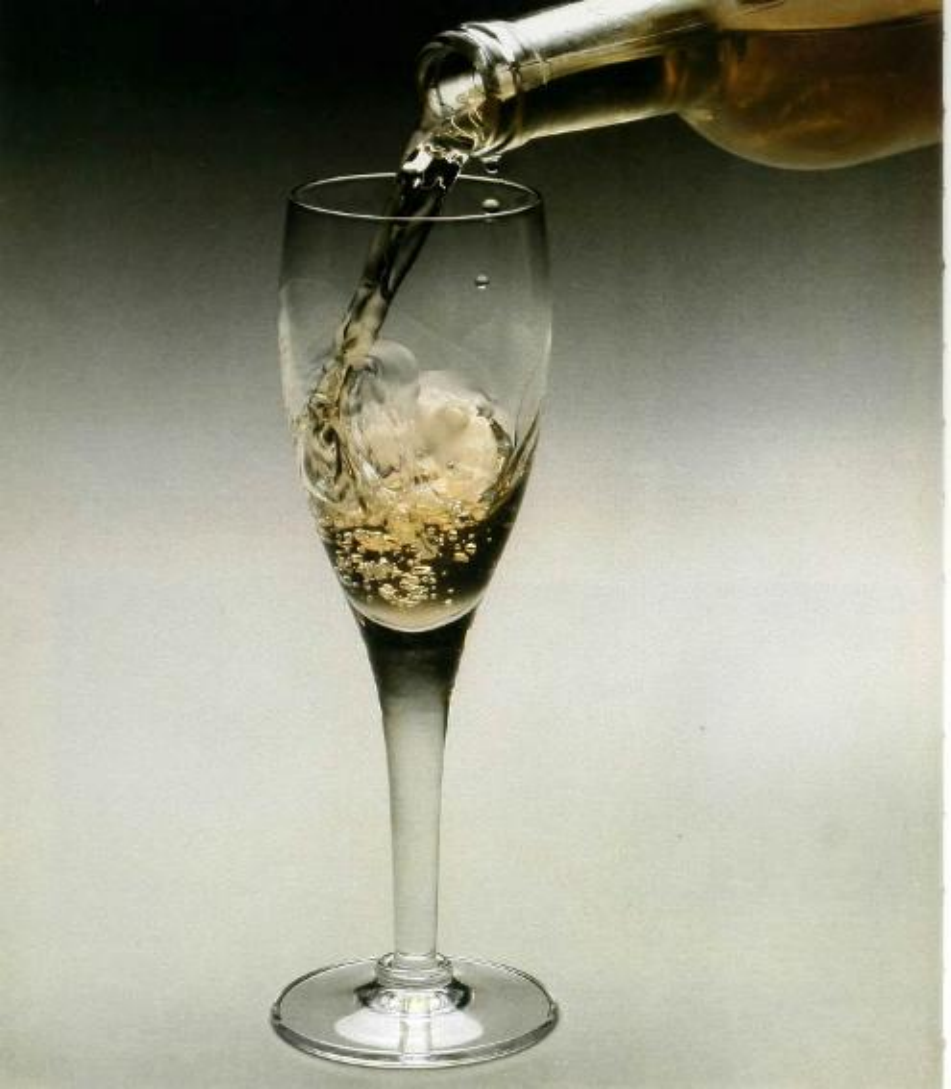
3 Рубка мяса. Возьмите два больших ножа одинакового веса и остроты и, держа их параллельно друг другу, легкими ритмичными движениями порубите мясо так, чтобы основная работа производилась за счет веса ножей. Мясо начнет постепенно распозаться, образуя однородную массу. Время от времени переворачивайте фарш с краев в середину. Продолжите эту работу, пока мясо не будет совсем мелко порублено.

4 Измельчение овощей. Поместите рубленое мясо в высокий узкий сосуд, в нашем случае высокий керамический горшок. Порежьте морковку, репу и сельдерей на кубики шириной 5 мм и положите их в горшок вместе с солью, шусточи и букетом трав из петрушки, тимьяна, лаврового листа и сельдерея.

5 Смешивание ингредиентов. Налейте немного холодной воды в горшок, чтобы оно только покрывало ингредиенты. Накройте горшок фольгой и дайте ему постоять 30 минут, чтобы мясо отдало еще часть своих соков. Откройте горшок, размешайте ингредиенты деревянной ложкой, плотно накройте снова фольгой.

6 Приготовление. Поставьте горшок на подставку в глубокую кастрюлю и налейте воды, чтобы она покрывала его на три четверти. Накройте кастрюлю крышкой и поставьте на средний огонь. Когда вода закипит, убавьте огонь и дайте бульону покипеть три часа на водяной бане, то есть подобности подливой воды в кастрюлю.

7 Процеживание и сервировка. Процедите бульон через сито, выложенное несколькими слоями марлей или ватой. Подогрейте «говяжий чай» и подайте на стол в подогретых чашках. Если собираетесь хранить его, то остудите и поставьте в холодильник.



Напиток из вина, ароматизированного апельсинами (*стр. 66*), налит в высокий бокал на длинной ножке. Напиток подают слегка охлажденным. Апельсины и другие добавки вымачивают в белом вине и водке в течение нескольких недель, после чего напиток процеживают, чтобы получить прозрачную золотистую жидкость.

5

Ферментированные напитки

Восхитительные превращения

Как придать дополнительный вкус вину и другим спиртным напиткам
Сохранение фруктов в крепких напитках
Способы ферментации
Приготовление собственного меда
Вино из фруктов
Использование винного пресса

В домашних условиях вы можете приготовить два вида напитков. Вымочив фрукты в вине или других алкогольных напитках, вы можете придать им фруктовый вкус и аромат. Вы также можете кропотливо потрудиться над созданием собственного вина или пива.

Вино и другие напитки легко превратить в ароматные настои, если добавить в них сахар, фрукты, травы или специи и оставить на несколько недель (*стр. 66*). Перед тем как разлить вино по бутылкам, фрукты можно извлечь или оставить для красоты.

Собственные алкогольные напитки могут быть приготовлены в считанные дни, например, имбирное пиво, или же в течение недель и даже месяцев, например, вино, и тогда вам понадобится более сложная технология и оборудование, позволяющее контролировать процесс ферментации. При приготовлении имбирного пива (*стр. 68*) сладкий отвар смешивается с пивными дрожжами. Дрожжи питаются сахаром из отвара, превращая его в алкоголь и углекислый газ. Поскольку ферментация длится не более двенадцати часов, этот напиток содержит мало алкоголя. Немедленное закупоривание поможет сохранить углекислый газ, чтобы пиво было шипучим. Напитки, которые созревают дольше, содержат больше алкоголя и для их производства используют винные дрожжи, которые выживают при высоком содержании алкоголя, в то время как пивные дрожжи погибают.

Все необходимое оборудование для виноделия на дому можно приобрести в специализированных магазинах. Все приспособления должны быть простерилизованы, мы использовали метабисульфит натрия. Домашний винный пресс поможет выжать больше сока из фруктов, если вы собираетесь приготовить крепкий напиток, например, сидр (*стр. 74*). Мягкие фрукты легко отжимаются через марлю (*стр. 72*).

Особый сосуд со специальной трубкой-замком необходим для ферментации вина. Изогнутая стеклянная трубка с водой позволяет излишнему углекислому газу выходить, но при этом препятствует проникновению воздуха и микробов в сосуд. Резиновая трубка-катетер пригодится, чтобы переливать готовое вино и не потревожить осадок на дне. После этого вино можно процедить через фильтр (*стр. 74*).

Фруктовые ликеры

Ароматные ликеры и крепкие спиртные напитки легко получить, если вымачивать фрукты в подслащенном вине или другом алкоголе, так чтобы жидкость пропиталась фруктовым вкусом и ароматом. Фрукты после этого можно вынуть, как в нашем примере с апельсиновым вином (*стр. 66–67, вверху, рецепт на стр. 125*), или же оставить для красоты, как в случае с абрикосовой водкой (*стр. 66–67, внизу, рецепт на стр. 128*).

Крепкие спиртные напитки содержат достаточно алкоголя, чтобы не дать микробам, содержащимся на поверхности фруктов, начать брожение. В вино же лучше добавить неароматизированную водку, а в качестве дополнительной предосторожности фрукты перед употреблением слегка прокипятить.

Спиртные напитки можно ароматизировать любыми фруктами, в том числе мягкими, например, смородиной и другими ягодами. Но если вы хотите ароматизировать вино, то лучше выберите твердые фрукты, способные выдержать бланширование, такие как айва, ананас, апельсины, лимоны и др. Для напитков, в которых фрукты остаются как украшение, лучше выбирать твердые ягоды, которые можно съесть, не снимая кожицы, например, черешни, сливы, вишни или абрикосы. Бланширование и накалывание помогают фруктам лучше впитывать сахар и алкоголь и выпускать сок.

Укупоренное в глиняный горшок или банку вино должно постоять в течение месяца, чтобы получился хороший ликер. После процеживания его можно разлить по бутылкам, если только вы не хотите оставить в нем фрукты. В противном случае разлейте ликер по банкам с широким горлом, чтобы фрукты было легко достать.

Бутылки и банки заполняйте доверху, тогда воздух в сосудах не будет отнимать аромат у напитков. При хранении ликеров с фруктами на поверхность жидкости кладите кружок бумаги, и фрукты не потеряют свой цвет. Хранить спиртные напитки следует в темном прохладном месте. При соблюдении всех правил они могут храниться годами, становясь от этого только лучше, однако фрукты следует извлечь, как только они начнут распадаться.

Крепкий напиток из вина с апельсинами

1 Выжимание сока. Погрузите апельсины и лимон на три минуты в кипяток, чтобы разогреть их и уничтожить микробы. Разрежьте фрукты пополам, выжмите сок и перелейте его в глазурованный горшок, добавьте фрукты, белое вино, водку, сахар и стручок ванили.

2 Смешивание ингредиентов. Тщательно перемешайте ингредиенты деревянной ложкой и плотно закройте горшок пластиковой пленкой, фольгой и крышкой. Поставьте горшок в темное, прохладное место и оставьте примерно на месяц.

3 Процеживание. Снова тщательно все перемешайте, чтобы аромат ингредиентов распределился равномерно, и извлеките фрукты. Процедите напиток в бутылки через воронку, выложенную несколькими слоями влажной марли.

4 Закупоривание. Плотно закупорьте бутылки пробками и храните их горизонтально, пока весь осадок не опустится на дно. Перед розливом из стол перелейте напиток в чистый кувшин или графин, так чтобы не замутить его осадком.□

Фрукты, пропитанные алкоголем

1 Накалывание фруктов. Вымойте спелые абрикосы в холодной воде и просушите в дуршлаге. Проколите каждый абрикос в нескольких местах до самой косточки. Вскипятите кастрюлю воды.

2 Бланширование фруктов. Положите несколько абрикосов на шумовку и погрузите их в кипящую воду на двадцать секунд. После этого опустите их в миску с холодной водой. Бланшируйте остальные абрикосы таким же образом.

3 Добавление сахара. Заполните посуду с цедрой горсти на две трети абрикосами. Приготовьте сахарный сироп (*стр. 28*) и смешайте его с водкой. Через сито, выложенное влажной марлей, налейте подслащенной водки почти до краев.

4 Закрывание банок. Положите в каждую банку по кружку вощеной бумаги соответствующего диаметра, слегка прижав пальцем, чтобы выпустить воздух. Плотно закройте банки крышками.

5 Сервировка ликера. Оставьте закрытые банки в прохладном темном месте на два, а лучше — на шесть месяцев. Перелейте на стол, в каждый бокал положите по абрикосу и налейте ликера.□

Использование дрожжей для получения игристых напитков

Добавление дрожжей превращает сладкие напитки в игристые слабоалкогольные. Дрожжи поглощают сахар, вырабатывая при этом алкоголь и углекислый газ. Этот процесс, называемый ферментацией, будет продолжаться до тех пор, пока не кончится весь сахар. Но если разлить напиток по бутылкам до того, как ферментация закончилась, углекислый газ останется внутри, и вы получите напиток, обладающий естественной игристостью.

Напитки, приготовленные из трав и кореньев, называют пивом по аналогии с ферментированным напитком из хмеля. В нашем примере для приготовления имбирного пива был использован отвар имбиря *(см. с. 68—69, рецепт на с. 134)*, можно также использовать отвар сарсапариля. Прекрасной основой для пива могут стать листья одуванчика, лопуха или крапивы. Тем же способом можно приготовить пиво из яблок, груш или ананасов и других фруктов, обладающих большим количеством клетчатки *(см. с. 32—37)*.

Для отвара корни имбиря надо почистить и мелко порубить или размять в ступке. Листья не нуждаются в такой подготовке, как корни, их достаточно просто вымыть. Для усиления аромата в отвар можно положить цедру.

Чтобы ферментация прошла успешно, отвар должен быть теплым, при температуре выше 26° С дрожжи погибают. Отвар корешков или листьев с сахаром следует остудить, прежде чем добавить к нему пивные дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды. После недолгой ферментации жидкость процеживают и разливают в бутылки.

Бутылки следует не доливать приблизительно на 5 см, оставляя запас для возрастающего давления. Чтобы их не разорвало, используйте посуду только из-под игристого вина, сидра и пива или керамические сосуды. Крепко закупорьте их металлическими крышечками или пробками, обвязанными бечевкой *(см. с. 9)*.

Готовое пиво храните в холодном темном месте, чтобы ферментация продолжалась не слишком активно. Используйте напиток в течение трех дней, иначе в нем будет слишком много газа, и он потеряет аромат.

1 Чистка имбиря. Небольшим острым ножом срежьте кожицу со свежих корней имбиря, после чего порежьте их на кусочки шириной 5 мм и поместите в ступку.

2 Измельчение имбиря. Разомните имбирь пестиком в ступке до получения пюре или мелко порубите ножом.

3 Выжимание лайма. Насыпьте сахар в большую миску и добавьте туда размятый имбирь. Снимите тонким слоем цедру лайма, оставляя горькую белую мякоть на фруктах, и положите ее туда же. Разрежьте лаймы на две половинки и выжмите из них сок.

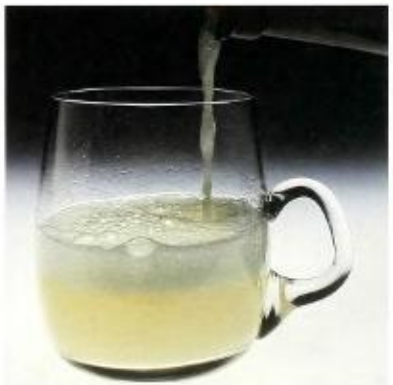
4 Добавление кипятка. Вскипятите воду, влейте ее в миску с имбирем и сахаром и все это хорошо перемешайте деревянной ложкой, чтобы сахар растворился. Дайте смеси остыть до комнатной температуры.

5 Приготовление дрожжей. Положите небольшое количество кондиторских дрожжей в маленькую миску и добавьте немного теплой воды. Разомните дрожжи вилкой до состояния теста. Если вы используете сухие дрожжи, взятые гранулы в теплую воду, дайте им «обрунуть», а потом тщательно размешайте.

6 Размешивание смеси. Налейте сок лайма в миску с имбирем и добавьте туда же дрожжи. Размешайте, накройте миску пластиковой пленкой и оставьте на ночь в теплом месте для брожения.

7 Процеживание. Снимите пленку с миски и процедите жидкость в чистую миску через сито, выложенное несколькими слоями впитывающей марли.

8 Разливание по бутылкам. Разлейте имбирное пиво через воронку в чистые пивные бутылки, не доливая по меньшей мере 5 см до основания пробки. Закройте бутылки металлическими крышечками или пробками, обвязанными бечевкой *(стр. 9)*.



9 Сервировка имбирного пива. Храните бутылки с имбирным пивом в темном прохладном месте. Через два дня после приготовления попробуйте пиво охлажденным в кружках или в высоких бокалах со льдом.

Жидкое золото из расплавленного меда

Мед как напиток — это всего лишь ферментированный раствор пчелиного меда с водой. Поскольку ферментация заканчивается до того, как напиток разливают по бутылкам, в нем нет пузырьков газа.

В нашем случае вино приготовлено из лугового меда с добавлением чая и лимонного сока, его легко можно сделать в домашних условиях с применением простейшего оборудования (рецепт на стр. 136). Для приготовления меда нужны простые ингредиенты: светлый мед, например, из лепестков роз, лайма или клевера, как жидкого, так и густого. Лимонный сок, цедра и чай привнесут в напиток кислоту и танин, а также приятный акцент. Кислота способствует росту дрожжей, а танин осветляет жидкость. Ферментацию нужно проводить с помощью винных дрожжей, способных выживать при высокой концентрации алкоголя.

Прокипятите мед с водой, чтобы избавиться от микробов, могущих помешать ферментации. Разведите дрожжи в небольшом количестве теплой кипяченой воды. Используйте специальное оборудование: стеклянный сосуд с трубкой-замком, сито, воронку и трубку-катетер. Перед употреблением все это надо тщательно промыть в горячей воде без моющих средств.

Мед с водой, лимонным соком, чаем и дрожжами залейте в сосуд и оставьте на несколько недель. Не наполняйте сосуд до краев, потому что в первые недели ферментация будет протекать очень активно. Спустя несколько недель заполните оставшееся пространство водой. Трубка-замок в пробке сосуда будет выпускать углекислый газ и не допустит микробы внутрь. Вода в трубке поможет узнать, когда закончится брожение: в этот момент уровень воды в обеих ее частях будет одинаковым. Время мы указываем приблизительное, оно может меняться в зависимости от количества сахара и температуры в помещении. Если возможно, температуру в комнате нужно поддерживать на уровне около 21°С. По окончании ферментации мед переливают с помощью катетера в чистый сосуд так, чтобы туда не попал осадок. Напитку дают постоять еще немного для очищения, после чего разливают его по бутылкам.

1 Смешивание ингредиентов. Мелко натрите лимонную цедру и выжмите сок из лимона. Кастрюлю с водой поставьте на средний огонь. Положите в нее мед, в данном случае кленовый. Добавьте туда все чайный лист, лимонный сок и цедру.

2 Стерилизация меда. Помешивайте смесь, пока мед не растворится. Доведите воду до кипения, потом убавьте огонь, и пусть она покипит еще десять минут. Снимите кастрюлю с огня и дайте ей остыть до комнатной температуры.

3 Процеживание. Вскипятите воду, потом снимите с огня. Поставьте воронку в бутыль с узким горлом и влейте туда остывшую воду. После этого через сито, выложенное впитывающей марлей, процедите в эту же бутыль медовую смесь.

4 Добавление дрожжей. Растворите винные дрожжи в теплой кипяченой воде, оставьте их на десять минут, а потом хорошенько размешайте. Должно быть теплой кипяченой водой, не доливая примерно 10 сантиметров до горлышка, после чего добавьте туда дрожжи.

5 Брожение напитка. Налейте немного воды в трубку-замок для ферментации, вставьте ее в резиновую пробку и затяните горлышко бутыли. Хорошенько встряхните бутыль и оставьте в теплом месте на четыре недели. Потом долейте теплой кипяченой воды и оставьте еще на четыре недели, пока брожение не прекратится.

6 Переливание. Поставьте чистую бутыль так, чтобы ее горлышко находилось ниже уровня дна вашей бутыли с медом. Вставьте трубку-катетер в полную бутыль, потяните сток, пока не побежит жидкость, и зажмите пальцем, чтобы не разбрызгать, быстро опустите второй конец трубки в горлышко чистой бутыли. Пусть вся жидкость перельется в новый сосуд, на осадке должен остаться в первой бутыли. Долейте новую бутыль доверху охлажденной кипяченой водой, вставьте в нее резиновую пробку с трубкой и поставьте отстаиваться.

7 Разливание по бутылкам. Когда жидкость отстоится, примерно через четыре недели, перелейте ее тем же способом в бутылки, не доливая до пробки около 2,5 см. Закупорьте бутылки и храните их в горизонтальном положении не менее двух лет. Мед будет вкусным всего через пять лет. Подавайте на стол охлажденным.□

Прекрасное вино из свежих и сухих фруктов

По той же технологии, что использовалась в приготовлении меда (*стр. 70*), можно ферментировать сок из свежих и сухих фруктов и овощей для получения полюбившегося домашнего вина. Успех зависит только от правильного выбора фруктов и верного обращения с ними. Можно использовать любые комбинации свежих и сухих фруктов, если следовать нескольким простым правилам. В смеси разумно добавлять немного сухих фруктов, таких как изюм или кишмиш, потому что их концентрированный аромат и высокое содержание сахара гарантируют насыщенный вкус вина. Из свежих фруктов лучше всего сок дают ягоды, например, малина, красная смородина, крыжовник или черная смородина (*рецепт на стр. 137*).

Перед приготовлением фрукты необходимо простерилизовать: чтобы избавиться от естественных дрожжей, мы использовали метабисульфит натрия. После стерилизации фрукты и посуду следует тщательно промыть. Разомните ягоды пестиком, чтобы они дали сок, смешайте с сахаром и винными дрожжами и оставьте для предварительной ферментации. Процедите полученное пюре и оставьте сок еще на несколько недель. Когда брожение закончится, перелейте жидкость, чтобы избавиться от осадка, дайте ей отстояться, после чего разлейте по бутылкам. Через полгода вино уже можно пить, но храниться оно может в течение трех лет и с годами становится только лучше.

1 Подготовка фруктов. Растворите в ведерке холодной воды 2 чайные ложки метабисульфита натрия. Освободите от листьев и веточек черную смородину. Крупно подубите ягоды. Промойте ягоды в стерилизующем растворе.

2 Промывание фруктов. Процедите содержимое ведерка через дуршлаг и промойте под струей холодной воды, чтобы избавиться от метабисульфита натрия. Положите промытые фрукты в чистое ведерко.

3 Раздавливание ягод. Широким деревянным пестиком или скалкой раздавите ягоды, чтобы они пустили сок. Продолжайте, пока ягоды не превратятся в пюре.

4 Добавление сахара. Приготовьте сахарный сироп (*стр. 28*), охладите его и влейте в фруктовое пюре. Тщательно размешайте пюре деревянной ложкой. Взбейте воду, остудите и влейте в ведерко, после чего добавьте винные дрожжи, разведенные в теплой кипяченой воде (*стр. 72, 4*), и все это хорошо перемешайте.

5 Процеживание перебродивших фруктов. Накройте ведерко крышкой или фольгой и оставьте в теплом месте с температурой около 21°C на неделю для брожения. Процедите содержимое ведерка через дуршлаг, выложенный двойным слоем влажной марли.

6 Отжимание сока. Выжмите гущу, оставшуюся в марле, чтобы получить как можно больше сока, закрутив ее. Потом раскройте марлю, переберите отжимки и снова выжмите. Повторяйте эту процедуру, пока не извлечете весь сок.

7 Заполнение бутыли. Осторожно перелейте сок через воронку в бутыль для ферментации, наполнив ее до краев.

8 Ферментация сока. Вставьте пробку с трубкой-замком в горлышко бутыли и поставьте ее в теплое место до полного прекращения брожения примерно на месяц.

9 Разливание по бутылкам. Перелейте жидкость с помощью катетера в чистую бутыль. Долейте в нее холодной кипяченой воды, закройте пробкой с трубкой и поставьте отстаиваться. Потом разлейте по бутылкам, закройте их пробками и храните в горизонтальном положении в прохладном месте. Подавайте вино слегка охлажденным.

Использование естественной сладости яблок

Яблоки и груши дают сладкий сок, который легко ферментируется и превращается в изысканные спиртные напитки, например, сидр в нашем примере на стр. 74—75 (рецепт на стр. 142). Прежде всего фрукты необходимо превратить в пюре, так они дадут больше сока. Ферментация, конечно, несколько размягчит яблоки и груши, но лучше воспользоваться домашним винным прессом, который предназначен для выжимания сока из пюре фруктов с помощью поршня.

Для приготовления эйва выбирайте самые ароматные фрукты, для вкуса можно добавить немного лимонного сока. Некоторым сортам яблок нужно постоять несколько дней, чтобы их вкус стал более выраженным. Груши же легко портятся, поэтому их лучше использовать сразу. Темные пятна и другие повреждения фруктов необходимо срезать.

После стерилизации тонко порежьте фрукты, добавьте сахар, дрожжи и дайте побродить неделю, размешивая деревянной скалкой время от времени. Перебродившие фрукты разомните в пюре и пропустите через пресс для получения чистого сока. Чтобы избавиться от осадка, профильтруйте сидр, а перед подачей на стол перелейте в чистую посуду, оставив осадок на дне бутылки.

1 Подготовка яблок. Растворите стерилизующее вещество — здесь это метабисульфит натрия — в ведерке холодной воды. Промойте яблоки в этом растворе в течение двух минут, после чего слейте воду. Сполосните яблоки и ведерко. Нарежьте лимонный сок и охлажденный сахарный сироп (стр. 28) в ведерко. Разрежьте яблоки пополам и порежьте половинки на тонкие ломтики, после чего положите их туда же.

2 Добавление дрожжей. Всыпьте воду, снимите с огня и остудите. Разведите сухие винные дрожжи в небольшом количестве теплой кипяченой воды, оставьте их на десять минут, размешайте, после чего залейте в ведерко. Тщательно перемешайте ингредиенты.

3 Раздавливание яблок. Разомните яблоки концом деревянной скалки, закройте ведерко крышкой и оставьте в теплом месте на неделю. Раз в день размешивайте яблоки деревянной скалкой.

4 Выдавливание сока. Поставьте винный пресс над воронкой, вставленной в горлышко бутыли для ферментации. Положите яблочную массу в нейлоновый мешок пресса и завяжите его. Установите рейку, поршень и подставку. Поворачивайте рукоять, чтобы выжать сок. Обработайте таким образом всю яблочную массу.

5 Брожение. Вставьте пробку с трубкой-сифоном в горлышко бутыли. Дайте ей постоять в прохладном месте около двух недель. Когда осадок опустится на дно, перекачайте жидкость с помощью катетера в чистые бутыли, одновременно процеживая ее через воронку с бумажным фильтром.

6 Розлив сидра. Перелейте профильтрованный сидр в чистые бутылки, закупорьте их пробками (стр. 8). Храните бутылки в вертикальном положении в течение трех недель, чтобы осадок не осадил на дно. Перед тем, как подать на стол, перелейте сидр в кувшин, а осадок оставьте в бутылках.

Холодный, как лед, сухой Мартини — джин с небольшим количеством сухого вермута — смешивают в кувшине с кубиками льда и наливают в бокал (*стр. 86*). Пикантная приправа, например, зеленая оливка или тонкая лимонная цедра, придает напитку приятную горчинку.

6

Пунши, коктейли и ликеры

Веселые сочетания

Фрукты с вином
Пунш из крепких напитков
Как усилить вкус вина нагреванием
Добавление яиц и сливок
Пенистые напитки из взбитых белков
Пунш с яичными желтками
Все виды смешивания коктейлей
Как подавать спиртные напитки

Смешивая вина, ликеры и крепкие спиртные напитки друг с другом или с другими ингредиентами, можно получить большое количество разнообразных коктейлей и пуншей. В качестве добавок обычно используются фруктовые соки, сиропы, яйца, сливки, травы и специи. Пунши в основном приготавливают из вина и крепких спиртных напитков или смеси того и другого. Их подают в большой чаше, в холодном или горячем виде в зависимости от сезона. Простейший пунш можно приготовить из любого вина с фруктами. Для пунша из белого игристого вина, в примере на странице 78, фрукты предварительно вымочили в ликере и коньяке. Необычные нюансы вкуса можно получить, если смешать только жидкие ингредиенты, например, чай, ром и коньяк (*стр. 78*). Такие напитки можно украсить цитрусовыми, огурцами или мятой.

Горячие пунши обычно делают из красного вина, его вкус слегка меняется от нагревания. Вино, вкус которого стал более концентрированным от кипячения, разбавляется крепленым вином или крепкими спиртными напитками (*стр. 80*). Чтобы вкус вина не менялся так разительно, его можно не кипятить, а просто нагреть на слабом огне.

Смешивание яиц и сливок с алкоголем дает большое количество густых питательных напитков. Взбитые сливки превратят смесь яичных желтков, сливок и алкоголя в прохладный легкий напиток. Яичные желтки, подогретые с вином, превратятся в пунш с приятной кремовой структурой (*стр. 82*).

Количество коктейлей несметно. Большинство из них делается из спиртных напитков и сервируется в холодном виде со льдом. Они могут быть весьма простыми, как знаменитый сухой Мартини (*стр. 75*), или сложными, подобно коктейлю Маргарита: смесь сока цитрусовых, апельсинового ликера и текилы в бокале, края которого покрыты соком лайма с солью. Коктейли могут быть сладкими, кислыми или даже пряными, украшения к ним подбираются по принципу схожести или противоположности вкуса, а также по эстетическим соображениям (*стр. 84—87*).

Ликеры часто используются как составляющие коктейлей и пуншей, но они могут подаваться отдельно в качестве десерта, так как многие из них обладают стимулирующими пищеварение свойствами. Можно подать ликер со льдом, например фраппе, или, как показано на странице 88, налить в бокал несколько ликеров, так чтобы получилось несколько слоев несмешивающихся жидкостей, это называется пусе-кафе.

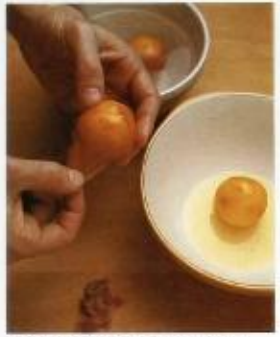
Простые и игристые холодные пунши

Алкоголь, вода, специи, лимон или лайм и сахар — пять основных компонентов пунша. Само слово пунш происходит из санскрита и означает «пять». Бесчисленные импровизации привели к возникновению огромного числа несложных и утонченных напитков, многие из которых содержат также вино и фрукты. В нашем примере персики, клубника, коньяк и ликер Гранд Марнье смешаны со льдом и игристым вином (*стр. 78—79, вверху*). На этих же страницах внизу дан метод приготовления крепкого пунша из рома, коньяка, лимонного сока и чая (*рецепт на стр. 143*).

Если вы подаете пунш на стол вместе с фруктами, они должны быть соответствующим образом обработаны, чтобы их можно было сразу съесть. У некоторых фруктов, например, вишни, винограда или смородины, достаточно просто удалить черешки и косточки. Яблоки, груши или апельсины надо очистить от кожицы и сердцевины или кожуры и белых волокон и порезать на маленькие кусочки. С персиков и слив будет легче снять кожицу, если предварительно их ненадолго погрузить в кипящую воду.

Подготовленные фрукты по желанию слегка присыпают сахаром, после чего вымачивают в алкоголе, чтобы они полностью им пропитались. Если вы собираетесь добавить в пунш игристое вино, не используйте его на этом этапе, а то оно потеряет свою игристость. Более сильного привкуса цитрусовых можно добиться, если залить цедру с лимонным соком горячей водой, но перед тем, как подать пунш на стол, цедру извлекают. Пунш обычно подают в большой стеклянной чаше, которая подчеркивает цвет напитка. Чашу перед этим следует хорошенько остудить, после чего положить на дно лед, чтобы она не согревалась. По возможности используйте большой кусок льда, он тает медленно и выглядит более привлекательно. Кусок льда можно обработать с помощью долота или другого острого инструмента, подходящего к вашей чаше. Жидкие ингредиенты наливают поверх льда и фруктов, игристое вино охлаждают отдельно и наливают только перед подачей пунша на стол. Пунш можно украсить тонкими ломтиками фруктов или огурца и свежими листьями мяты, базилика или огуречника.

Гармоничный союз фруктов и игристого вина



1 Снятие кожицы. С помощью шумовки погрузите фрукты — в данном случае персики — на пять секунд в кипящую воду. Положите фрукты в миску с холодной водой, снимите с них кожицу и отрежьте в кипящий сок, чтобы они не потеряли цвет.

2 Вымачивание фруктов. Разрежьте персики пополам и выньте из них косточки, после чего порежьте ломтиками. Вымойте и почистите клубнику, положите со вместе с персиками в неглубокое блюдо, добавьте коньяк — здесь это коньяк и ликер Гранд Марнье — и оставьте на час.

3 Смешивание пунша. Охладите чашу для пунша и положите в нее большой кусок льда. С помощью ложки обложите лед фруктами с алкоголем. Держите чашу в холодильнике, пока не придет пора подавать пунш.

4 Завершение приготовления. Перед тем как подавать пунш на стол, влейте в него охлажденное игристое вино. По желанию можно разбавить его простой или газированной минеральной водой. Разлейте пунш по охлажденным бокалам, положив в каждый немного фруктов.□

Пикантная смесь чая и рома

1 Подготовка лимонов. Срежьте с лимонов цедру острым ножом, оставляя горькую белую мякоть на фруктах. Порежьте лимоны пополам и выжмите из них сок. Поместите цедру и сок в глубокую миску, вскипятите воду и влейте ее туда же.

2 Добавление чая. Заварите зеленый или полуферментированный чай в чайнике (*стр. 12 и 18*) и дайте ему остыть. Когда чай остынет, процедите его в миску с лимонным соком и цедрой. Помогайтесь сахарный сироп (*стр. 28*) и оставьте его.

3 Добавление алкогольных напитков. Влейте светлый ром, как в нашем случае, темный ром в миску с соком и чаем. Добавьте коньяк и подсластите по вкусу сахарным сиропом. Размешайте смесь.

4 Смешивание пунша. Остудите чашу для пунша и положите в нее большой кусок льда. Процедите смесь через сито в чашу для пунша, чтобы извлечь цедру.

5 Сервировка пунша. Добавьте в пунш несколько тонких ломтиков лимона и огурца, чтобы показать ему дополнительный вкус и аромат. Можете также украсить пунш несколькими побегами мяты. Разливайте в охлажденные бокалы.□

Горячее вино и коньяк — крепкое содружество

Нагретое с сахаром или медом и сдобренное фруктами и специями вино насыщено сладостью и имеет ярко выраженный вкус. После процеживания этот напиток подается на стол как густой и ароматный пунш (*стр. 80—81, рецепт на стр. 149*).

Сахар сглаживает естественную кислоту вина, которая усиливается, когда вино подогревается. Кроме сахара и меда в горячий пунш чаще всего кладут специи, такие как мускатный орех, корица или гвоздика, а также свежие и сухие фрукты, например, апельсины, яблоки и инжир, как в нашем примере. Также можно использовать персики, абрикосы, сливы и кишмиш.

Процесс приготовления прост. Фрукты разрезают пополам или на четвертинки, так они лучше отдадут свой аромат. Фрукты, вино и сахар нагревают до полного растворения, потом быстро доводят до кипения и оставляют, чтобы дать настояться. Поскольку алкоголь от нагревания испаряется, после процеживания в вино можно добавить какой-нибудь крепкий спиртной напиток или ликер. Это не только восстановит содержание спирта, но и усилит аромат напитка.

Для пунша лучше всего подходят красные вина, предпочтительно молодые и крепкие. Такие вина сохраняют свой яркий цвет и к тому же относительно недороги. Белые вина можно использовать для приготовления горячего пунша, но к их легкому вкусу подходят более мягкие добавки, например, мята, сладкий ячменяик или цедра. Вина, приготовленные не из винограда, а из черной смородины (*стр. 72*) или бузины, также прекрасно подходят для приготовления пунша. Даже сидр (*стр. 74*) и эль могут быть использованы для этого.

Пунш можно подогревать на маленьком огне или на водяной бане (*стр. 25*), а в более торжественных случаях подавайте его в горячей чаше с тонкими ломтиками апельсина или лимона в качестве украшения.

1 **Нарезание фруктов.** Промойте фрукты струей холодной воды и разделите специи, яблоки и сушеный инжир. Чтобы они лучше пустили сок, порежьте яблоки и апельсины на четвертинки, а инжир пополам. Кожуру и семечки удалять не нужно, так как после процеживания фрукты уже не понадобятся.

2 **Добавление вина.** Крупно порубите шпредель и поместите его вместе с фруктами в большую кастрюлю, туда же положите сахар и специи — мы использовали гвоздику и палочки корицы. Щедро влейте красное вино, чтобы оно как следует покрывало ингредиенты.

3 **Размешивание смеси.** Поставьте кастрюлю на маленький огонь. Помешивайте смесь деревянной ложкой, пока сахар полностью не растворится, после чего прибавьте огонь и доведите смесь до кипения.

4 **Кипячение вина.** Убавьте огонь и прокипятите вино в течение десяти минут, чтобы оно немного выпарилось. После этого снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и дайте вину настояться в течение пяти минут.

5 **Процеживание.** Процедите вино через сито в большую миску и выбросьте пульпу. Снова влейте вино в кастрюлю.

6 **Добавление коньяка.** Чтобы повысить крепость и улучшить вкус напитка, щедро влейте в него коньяк или ликер, например, Кюрасао или вишневый. Снова поставьте кастрюлю на огонь и нагревайте до тех пор, пока по краям кастрюли не появятся пузырьки. Не давайте вину закипеть, чтобы не испортить его вкус.

7 **Сервировка пунша.** Если желаете, украсьте каждый бокал кусочком лимона или апельсина или тонкой цедры. Разлейте пунш по чашкам и сразу подавайте на стол.

Яйца и алкоголь — пьянящее сочетание

Яичные желтки, взбитые с сахаром, служат основой для многих видов пуншей, горячего и холодного. Молоко и сливки — основные ингредиенты прохладного эгг-нога в нашем примере (*стр. 82—83, вверху*), легкость и воздушность которому придают взбитые белки (*рецепт на стр. 153*). Напиток более густой консистенции, напоминающий жидкий крем, получается из одних желтков со специями (*стр. 82—83, внизу, рецепт на стр. 153*).

В первом случае желтки отделяются от белков и взбиваются с сахаром до густоты, затем вливаются жидкости, начиная со спиртного. В нашем случае это виски и ром, но можно использовать и другие крепкие спиртные напитки и крепленые вина, например шерри. Затем добавляются молоко и сливки, а также взбитые белки. Для получения более нежного напитка сверху можно положить мороженое или взбитые сливки.

Для горячего пунша желтки с сахаром не обязательно взбивать до густоты, как для холодного, так как последующее нагревание сгустит их до консистенции крема. Жидким и ароматным напиток становится после добавления алкоголя: вина, сидра или пива. Когда ингредиенты смешаны, нагрейте их осторожно на маленьком огне, но так, чтобы пунш не свернулся. Для этого поставьте кастрюлю на рассекатель или в сковороду с небольшим количеством воды.

Холодные пунши готовят за несколько часов до подачи на стол, чтобы успеть остудить в холодильнике, где их можно держать не более двух дней. Горячий пунш подают, как только он загустеет на огне. В крайнем случае его можно осторожно подогреть. Холодный и горячий пунш можно приправить молотой корицей или тертым мускатным орехом, а также мелко натертой цедрой лимона или апельсина.

Воздушная и прохладная смесь виски со сливками

1 **Смешивание желтков с сахаром.** Разделите белки и желтки (*стр. 49*), белки оставьте, а желтки перелейте в глубокую миску. Взбейте желтки ровно, периодически добавляя в них сахар мелкими порциями.

2 **Добавление виски.** Продолжайте взбивать желтки с сахаром, пока они не достигнут настолько, что будут стекать лентой с венчика. Тонкой струйкой влейте виски, продолжая помешивать, и точно так же поступите с ромом.

3 **Взбивание сливок и молока.** Медленно взейте нежные сливки, а затем молоко, не переставая взбивать смесь венчиком. Взбивайте, пока все ингредиенты не будут как следует смешаны.

4 **Добавление белков.** Переложите белки в большую миску — в нашем случае медную — и взбейте венчиком до образования густой пены. Осторожно переложите белки в миску с желтками и перемешайте смесь деревянной поварешкой.

5 **Сервировка.** Переложите пунш в охлажденную чашу и поставьте в холодильник. Перед тем как подавать напиток на стол, натрите сверху немного мускатного ореха, после чего разлейте в охлажденные бокалы или чашки для пунша.

Теплый густой напиток из вина и специй

1 **Отваривание добавок.** Положите в кастрюлю гвоздику, палочку корицы и сорвите туда же цедру лимона, оставив горькую белую мякоть на фрукте. Залейте водой так, чтобы она покрывала ингредиенты, и варите на небольшом огне под крышкой в течение 30 минут, после чего снимите с огня.

2 **Добавление вина.** Отделите желтки от белков и поместите их в большую миску (*стр. 49*, белки используйте для других блюд). Добавьте сахар и взбейте смесь до образования однородной массы. Вводите цитрус. Помещаясь, влейте в миску белое вино.

3 **Процеживание отвара.** Процедите отвар из специй через сито в миску с желтками и тщательно размешайте. Гущу из сита выбросите.

4 **Нагревание смеси.** Перелейте смесь в чистую кастрюлю и поставьте ее на рассекатель на очень маленький огонь. Непрерывно помешивайте жидкость деревянной ложкой, пока она не загустеет настолько, что будет оставлять плотную полосу. Сразу снимите кастрюлю с огня.

5 **Сервировка напитка.** По желанию добавьте в напиток немного тертого мускатного ореха. Посыпьте на стол в подогретых чашках для пунша. В нашем случае пунш розового цвета из керамической кастрюли, в которой он варился.

Живописные композиции

По традиции, коктейль состоит из охлажденного спиртного напитка с вкусовыми добавками, который подают как аперитив. Сейчас в коктейлях используются также простые и игристые вина. Коктейли можно приготовить из бесчисленного количества ингредиентов, на страницах 86–87 даны лишь некоторые примеры.

Способ смешивания коктейля зависит от свойств используемых напитков. Жидкости с примерно одинаковой плотностью достаточно просто размешать, как в случае с джином Том Коллинз (*стр. 84–85, вверху*). Осторожное помешивание также предпочтительно, ведь сильное вмешательство может замутить коктейль.

Энергичное смешивание необходимо, когда составляющие имеют разную плотность, например, крепкие спиртные напитки и сиропы или ликеры, как в коктейле Маргарита (*стр. 84, внизу, рецепт на стр. 156*). Для приготовления таких напитков хорошо использовать шейкер для коктейлей. Чтобы смешивать и охлаждать напитки одновременно, добавьте в шейкер кубики льда. Когда вы будете разливать коктейль, ситечко шейкера не позволит кубикам льда попасть в стакан. Коктейли, в состав которых входят тщательно измельченные ингредиенты, лучше всего смешивать в блендере. Блендер превращает фрукты в пюре, а лед в крошку, что делает возможным приготовление таких коктейлей, как замороженный фруктовый дайкири с его приятной зернистой структурой (*стр. 85, внизу*).

Лед нужен не только для охлаждения. В то время, как кубики льда тают медленно и дают максимум холода при минимуме воды, которая разбавляет напиток, молотый лед (*стр. 34*) не только придает коктейлю особую структуру, но и быстро тает и разбавляет крепкие напитки. Для коктейлей со льдом используйте высокие или широкие стаканы. Бокалы на длинной ножке помогут избежать согревания холодных напитков от тепла руки. Коктейли, в состав которых входят игристые вина, подают в высоких узких бокалах, подчеркивающих игру поднимающихся пузырьков.

В качестве украшения выбирайте такие добавки, которые подчеркнут вкус коктейля или добавят яркое цветовое пятно. Сладкие или кислые фрукты подчеркивают вкус напитков на фруктовой основе. Оливки или маленькие луковички добавят остроты крепким коктейлям.

Смешивание в бокале

1 Добавление лимонного сока. Поместите в бокал 1 чайную ложку сахара; мы использовали сахарную пудру, которая легче растворится в воде. Добавьте сок одного лимона и влейте джин по вкусу.

2 Смешивание жидкостей. Тщательно размешайте ингредиенты длинной ложкой, чтобы сахар полностью растворился.

3 Влияние содовой. Наполните бокал кубиками льда и долейте содовой. Размешайте, чтобы содовая хорошо смешалась с коктейлем.

4 Сервировка коктейля. Украсьте коктейль кусочками фруктов на зубочистке и влейте четвертинку коктейля лимона и вишню — и подавайте на стол.

Смешивание ингредиентов в шейкере

1 Отмеривание составляющих. Наполните шейкер для коктейлей на две трети кубиками льда и влейте текилу. Добавьте Куантро и сок лайма.

2 Смешивание коктейля. Закройте шейкер крышкой и, придерживая крышку рукой, энергично потрясите в течение пятнадцати секунд, чтобы смешать и остудить ингредиенты.

3 Сервировка напитка. Натрите край бокала срезом лимона или лайма и опустите его край в 2–3 см слоя трубочного сахара. Подождите, пока сахар высохнет, и влейте коктейль из шейкера.

Тропический шербет из льда, фруктов и рома

1 Подготовка фруктов. Поместите фрукты (бананы, абрикосы, персики или, как в нашем случае, нектарин) в миску с водой, удалите косточки, семена или жилки. Порежьте фрукты на небольшие кусочки.

2 Смешивание ингредиентов. Поместите в блендер кусочки фруктов и добавьте кубики льда. Влейте ром, лимонный сок и мороженое. Включите блендер примерно на тридцать секунд, чтобы фрукты превратились в пюре, а лед помололся.

3 Сервировка напитка. Перелейте коктейль в высокий бокал так, чтобы он слегка возвышался над краями. Украсьте бокал четвертинкой лаймового апельсина и вольните две соломинки.

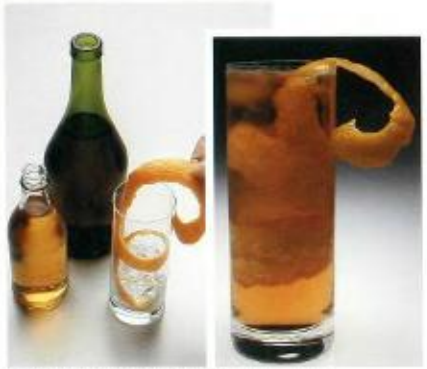
Сухой Мартини

Смешивание прозрачных напитков. Наполните охлажденный кувшин до половины кубиками льда, влейте джин (рецепт на стр. 158), добавьте вермут и размешайте длинной ложкой. Разлейте в охлажденные бокалы, гарнируйте ледяной ложкой. Украсьте каждый бокал ленточкой цедры.□

Розовый джин

Горькие добавки. Влейте немного горькой биттуры в винный бокал и поболтайте, чтобы она покрыла стенки бокала (рецепт на стр. 158). Выжмите лишнюю биттуру, влейте в бокал порцию джина и разбавьте его ледяной содовой или, как здесь, простой холодной водой.□

Лошадиная шея



Украшение цедрой цитрусовых. Срежьте с лимона или апельсина тонкую длинную ленту цедры. Положите в высокий бокал кубики льда и уложите цедру кольцом так, чтобы один ее конец свисал с края бокала. Влейте в стакан коньяк и долейте имбирным элем (рецепт на стр. 158).□

Кровавая Мэри

Смешивание ингредиентов в шейкере. Частично наполните шейкер для коктейлей кубиками льда, налейте в него водку (рецепт на стр. 158), добавьте охлажденный томатный сок (стр. 32), лимонный сок, вустерширский соус и, по желанию, соус Табаско. Закройте шейкер крышкой и сильно встряхните, после чего процедите коктейль в охлажденный винный бокал.□

Черный Бархат

Вливание пива. Наполните винный бокал до половины темным пивом, влейте его тонкой струйкой по краю бокала, чтобы не образовалась пена. Осторожно наполните бокал до края охлажденным шампанским или игристым вином.□

Мятный джулеп

Растирание мяты. Положите порванные листья мяты, сахарную пудру и кипяченую воду в высокий бокал. Размешайте ингредиенты, чтобы мята пустила сок, а сахарная пудра растворилась (рецепт на стр. 164). Наполните бокал доверху колотым льдом и влейте виски так, чтобы лед возвышался над краями бокала. Подсадите коктейль, украсив веточкой мяты.□

Коктейль из шампанского

Растворение кубика сахара. Охладите высокий бокал на льду. Положите на дно бокала кубик сахара и капните на него несколько капель горькой биттуры (рецепт на стр. 158), добавьте коньяк и наполните бокал охлажденным шампанским. Подсадите коктейль, сахар сверху еще не полностью растворился.□

Кобблер с вином: шерри и Кюрасо

Наливание поверх колотого льда. Заполните винный бокал до половины колотым льдом и налейте красное или белое столовое вино, или же красное вино вроде горлейки или шерри, как в нашем случае (рецепт на стр. 159). Добавьте сахар, Кюрасо и кусочек лимонной цедры. Размешайте напиток и перелейте из стороны в сторону, украсив побегом мяты и натуральной лимонной долькой.□

Все цвета радуги в одном бокале

Если умело использовать разницу в цвете ликеров, сиропов и других спиртных напитков, можно готовить красивые разноцветные коктейли, как в нашем примере на странице 88 (*рецепт: на стр. 161*). Такие коктейли обычно подают после еды вместе с кофе. Секрет приготовления такого коктейля в использовании разницы в содержании сахара, а следовательно, и разной плотности различных ингредиентов. Нужно просто начать с ингредиента с большей плотностью и далее нализать напитки в соответствии с ее понижением. Жидкости следует наливать по спинке ложки для равномерного распределения. Хотя обычно чем больше в напитке содержание алкоголя, тем меньше его плотность, лучше воспользоваться гидрометром для более точного измерения. Этот стеклянный прибор можно приобрести в магазине, торгующем инвентарем для виноделия.

Не менее красиво можно подать цветной ликер в бокале с молотым льдом, который окрасится в цвет ликера (*стр. 88, внизу*), это называется фраппе. Такой коктейль пьют через соломинку.

1 Измерение плотности. Налейте немного жидкости в высокий бокал или пробирку. Опустите туда гидрометр (измеритель плотности жидкости) и оставьте его плавать. Когда гидрометр остановится, прочтите, каково значение деления на поверхности жидкости. Извлеките таким образом плотность всех ингредиентов.

2 Влияние первой жидкости. Расставьте ингредиенты по порядку согласно их плотности. Налейте ингредиент с самой большой плотностью — в нашем случае это гранатовый сироп — на дно высокого бокала для ликеров, примерно на 1 см.

Пропитанный ликером лед

Приготовление. Наполните бокал для коктейлей мелко колотым льдом (*стр. 24*). Медленно влейте ликер — в данном случае мятный, — пока весь лед не окрасится. Подайте с соломинкой.

3 Добавление слоев. Опустите в бокал перевернутую ложку так, чтобы ее конец находился чуть ниже поверхности первого слоя жидкости. Влейте следующий по плотности напиток — в данном случае мороженое — по выпуклой части ложки, чтобы он распределился равномерно. Добавляйте слои в порядке уменьшения плотности.

4 Сервировка коктейля. Подавайте коктейль, когда соберете все слои. В нашем случае снизу вверх: гранатовый сироп, ликер из кокоса, ликер Порфе (Амур), ликер из мяты, настоенного и коньяк. Такой коктейль пьют слой за слоем через соломинку.

Антология рецептов

Все 294 рецепта этой книги — это лучшее, что было опубликовано за последние три столетия. В антологию вошли различные виды напитков: от простых фруктовых соков и молочных смесей до изысканных коктейлей и пуншей. Здесь представлены излюбленные напитки тридцати двух стран, начиная от индийских и ближневосточных напитков на йогурта и кончая шотландским Атол Брез и испанской сангрией. Многие из этих рецептов почерпнуты из редких изданий, находящихся в частных коллекциях, среди них есть и такие, которые никогда прежде не публиковались на английском языке.

Так как многие авторы не указывали точных пропорций ингредиентов, нам пришлось устанавливать их самостоятельно, имевшиеся же данные были нами стандартизированы. Там, где это было необходимо, добавили вступительные заметки, напечатанные курсивом. Архаичные слова были заменены на современные термины, в остальном же мы старались не менять авторский текст.

Некоторые рецепты были расширены, те же, которые покажутся вам слишком отрывочными, могут быть дополнены инструкциями в первой части книги, где показаны и выписаны основные методы приготовления напитков.

Для приготовления вина следует использовать стерилизованную жаропрочную посуду. Для изготовления вина применяются винные дрожжи, которые продаются в сухом виде в специализированных магазинах. Пивные дрожжи используют в пивоварении, и они не подходят для виноделия. Сроки выдерживания и брожения, данные в рецептах, — приблизительны и могут меняться в зависимости от температуры в помещении.

Рецепты антологии размещены по такому же принципу, что и разделы с методами приготовления в первой части книги. Рецепты приготовления некоторых сложных составляющих, например, сахарного сиропа, йогурта или мороженого, помещены в конце антологии в разделе «Стандартные рецепты». Ингредиенты, как правило, перечисляются в рецептах в порядке употребления, хотя основные всегда помещаются сначала.

Чай и травяные настои 90

Кофе и шоколад 95

Соки и сиропы 101

Напитки из молока и йогурта 115

Бульоны и пикантные напитки 122

Вина и крепкие напитки 125

Пунши и коктейли 143

Стандартные рецепты 165

Чай и травяные настои

Чай с кардамоном

Этот терпкий чай ароматизирован стручками зеленого кардамона, придающими напитку приятную сладость. Ниже приведен способ приготовления чая с кардамоном по-индийски. При желании можно обойтись без молока и сахара, но тогда количество чайного листа следует сократить до 3 чайных ложек, в противном случае чай получится слишком крепким и горьким.

Для приготовления 1,5 литра

чайного листа	3 ст. л.
зерняшек стручка кардамона	12
холодной воды	1,5 л
кусочек цедры лимона, лайма или апельсина размером 2,5—5 см	1
пастеризованное молоко и сахар	

Положите зерняшки кардамона в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой, доведите до кипения. Убавьте огонь и кипятите на маленьком огне под крышкой 5 минут. Затем выключите огонь и оставьте минут на 10.

Пока кардамон настаивается, сполосните заварочный чайник горячей водой, положите в него чайный лист и цедру.

Доведите настой кардамона до кипения и залейте вместе с зерняшками в заварочный чайник. Дайте чаю настояться в течение 2—3 минут и подавайте на стол. Отдельно подайте молоко и сахар.

JULIE SAHNI
CLASSICINDIAN COOKING

Пряный чай

Для приготовления 1/2 литра

чайного листа	1/2 ч. л.
воды	1/2 л
гвоздики	4
палочки корицы	1 см
горошинок душистого перца	3
лимонного сока	1 ст. л.

Прокипятите воду со специями на маленьком огне в течение 10 минут и процедите. Добавьте лимонный сок и вновь доведите до кипения. Положите чайный лист в ситечко и постепенно влейте пряную воду. Подавайте чай горячим в чайных чашках.

ANNA G. EDMONDS (EDITOR)
AN AMERICAN COOK IN TURKEY

Горячий пряный чай

Для приготовления 2,5 литра

чайного листа	3 ст. л.
воды	2 л
палочки корицы	1
гвоздики	1 ч. л.
мяты	125—175 мл
лимонного сока	2 1/2 ст. л.
апельсинового сока	1/4 л

Вскипятите воду с корицей, снимите кастрюлю с огня, положите в нее чайный лист и быстро размешайте. Накройте крышкой и оставьте на 5 минут, затем процедите и добавьте мед по вкусу. Доведите до кипения лимонный и апельсиновый соки, влейте в горячий чай, размешайте и сразу же подавайте на стол.

HAZEL BERTO
COOKING WITH HONEY

Горячий апельсиновый чай

Для приготовления 0,6 литра

чайного листа	2 ч. л.
апельсин, сок выжать и процедить	1
кипяток	
дольки лимона	

Налейте в сосуд апельсиновый сок, добавьте 0,3 л кипятка и хорошо размешайте. Сполосните заварочный чайник кипятком, положите в него чайный лист, влейте содержимое сосуда и оставьте на 2 минуты. Долейте чайник оставшимся кипятком и подождите еще 4 минуты. Подавайте в бокалах толстого стекла, положив в каждый по дольке лимона.

RICHARD B. FULLER
TEA FOR THE CONNOISSEUR

Апельсиновый чай

Для приготовления 3,75 литра

крепкого чая	3 л
гвоздики	1 ст. л.
палочек корицы	6
апельсинового сока	350 мл
лимонного сока	80 мл
меда	1/4 л
дольки апельсина или лимона	

Прокипятите чай со специями на маленьком огне в течение 5 минут, процедите. Добавьте сока и мед, все смешайте и хорошо прогрейте. Подавайте в кружках, украсив дольками апельсина или лимона.

JAN BLEXRUD
ATOAST TO SOBER SPIRITS AND JOYOUS JUICES

Имбирный чай

Чтобы получить крепкий имбирный чай, кипятите воду с добавлением имбиря или добавьте в чай размятые кусочки имбиря.

Для приготовления 0,3 литра

чайного листа	1 ч. л.
тонких ломтиков свежего корня имбиря	4—5
кипятка	300 мл
сахар	

Сполосните заварочный чайник горячей водой, положите в него чайный лист и 2 ломтика имбиря. Залейте кипятком и дайте настояться в течение 3—5 минут. Налейте через ситечко в прогретую чашку. Добавьте оставшиеся ломтики имбиря и подайте на стол с сахаром или без него.

CHANDRA DISSANAYAKE
CEYLON COOKERY

Имбирный чай по-корейски

Для приготовления 1,25 литра

свежего имбиря	60 г
воды	1,25 л
сахара	175 г
корицы	1/2 ч. л.
кедровых орешков	1 ст. л.
чищёных, бланшированных и рубленых грецких орехов	3
тонко нарезанных фиников без косточек	2

Залейте имбирь водой и прокипятите в течение 20 минут. Процедите, добавьте сахар и корицу. Разлейте по чашкам, добавляя в каждую небольшое количество орехов и фиников.

HARRIETT MORRIS
THE ART OF KOREAN COOKING

Монгольский чай

Для приготовления 1/2 литра

индийского чайного листа, смолотого в порошок	1 ст. л.
воды	1/2 л
сливочного масла	20 г
муки	30 г
молока	1/8—1/4 л
готового риса	40 г
соль	

Положите в кастрюлю чайный лист и налейте воды. Когда вода закипит, убавьте огонь до минимума.

Растопите в сковороде 15 г масла и обжарьте муку, непрерывно помешивая. Затем разбавьте молоком до густой кремообразной консистенции, положите оставшееся масло и рис и влейте получившуюся смесь в кастрюлю с чаем. Нагрейте до кипения, добавьте соль по вкусу и сразу подавайте на стол.

DR. ALEXANDER DEMITROV BELORECHKI AND
DR. NIKOLAY ANGELOV DZHELEPOV
CBODRITELNITE PITSETA V NASHIYA DOM

Гольштейнский чай

Для приготовления 1,25 литра

молоко	1 л
русского чайного листа	4 ч. л.
яичные желтки	3
сахара	3—4 ст. л.

Вскипятите молоко. Добавьте чайный лист, накройте крышкой и дайте покипеть на маленьком огне в течение 5 минут. Процедите через сито. Слегка взбейте яичные желтки с сахаром и влейте горячее молоко, непрерывно помешивая. Нагрейте чай, продолжая помешивать, но не кипятите.

HET VOLKOMEN ZUIVELBOEK

Чай по-русски

Русский чайный прибор обязательно включает в себя маленькие блюдца для варенья, потому что пить чай с вареньем — это русский обычай.

Для приготовления 0,5 литра

китайского черного чайного листа	4 ч. л.
кипятка	0,5 л
сахар	
цедры лимона	

Положите чайный лист в маленький заварочный чайник, залейте кипятком и оставьте завариваться на 10 минут.

Налейте немного заварки в каждую чашку и разбавьте кипятком по вкусу. Подавайте с сахаром, ломтиками лимона и вареньем.

EDOUARDDE POMIANE
LE CODE DE LA BONNE CHERE

Чай грузинского пасечника

Для приготовления заварки надо удвоить количество обычно завариваемого чайного листа и дать ему настояться в течение 10 минут.

Для приготовления 1 литра

крепкой заварки	600 мл
прозрачного меда	100 г
воды	200 мл
ванильный сахар	

Налейте в кастрюлю заварку, мед и воду и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Снимите с огня, добавьте ванильный сахар по вкусу. Разлейте в маленькие жаропрочные бокалы и сразу подавайте на стол.

DR. ALEXANDER DIMITROV BELORESHKI AND
DR.NIKOLAY ANGELOV DZHELEPOV
OBOGRITELNITE PITIETA V NASHIYA DOM

Марокканский мятный чай

Это освежающий настой зеленого чая и мяты, приготовление которого считается искусством. Традиционно подается в серебряном чайнике, богато украшенном гравировкой, и разливается с большой высоты в бокалы с орнаментом.

Для приготовления 1 литра

зеленого чайного листа	1,5 ч. л.
свежих или сушеных целых листьев мяты	60 г
тростникового сахара	150—175 г
кипятка	1—1,4 л

Сполосните заварочный чайник горячей водой. Положите в него чайный лист и налейте 150 мл кипятка. Встряхните и быстро вылейте воду, стараясь не выплеснуть при этом чайные листья. Добавьте мяту, сахар и залейте оставшимся кипятком. Дайте чаю настояться 5—8 минут, затем извлеките всплывшие на поверхность листья мяты. Отлейте немного чая в бокал, попробуйте и, если надо, добавьте еще немного сахара.

CLAUDIA RODEN
A BOOK OF MIDDLE EASTERN FOOD

Фиалковый чай

Для приготовления 0,3 литра

сушеных фиалок	1 ч. л.
кипятка	300 мл
меда	

Залейте фиалки кипящей водой и настаивайте около 5 минут. Процедите и подсластите медом по вкусу.

MRS. C. F. LEVEL AND MISS OLGA HARTLEY
THE GENTLE ART OF COOKERY

Ромашковый чай

Техника приготовления правильного чая описана на странице 16.

Для приготовления 1/2 литра

цветов ромашки	2 ч. л.
воды	1/2 л
сахар	

Цветы ромашки залейте водой, доведите до кипения и прокипятите в течение 5 минут. Снимите с огня, добавьте сахар по вкусу.

ANNAG. EDMONDS (EDITOR)
AN AMERICAN COOK IN TURKEY

Полуночный настой

Для приготовления 0,1 литра

сушеных цветов ромашки	1 ч. л.
воды	170 мл
кусочек апельсиновой цедры, вымытый и высушенный	1
меда	1 ч. л.

Вскипятите воду и залейте ею цветы ромашки, апельсиновую цедру и мед. Размешайте, накройте крышкой и поставьте в теплое место на 10 минут. Налейте через ситечко в чашку и подавайте на стол в горячем виде.

ALBERINI
L'ARTE DI SAPER MANGIARE (SENZA RINUNCE)

Настой из ягод шиповника

Для приготовления 1/2 литра

сушеных половинок ягод шиповника, извлеченных после удаления черешков и волосков, промытых	10 г
воды	350 мл
сахара	20 г

Прокипятите воду на среднем огне, без крышки, в течение 5 минут. Добавьте промытые половинки ягод шиповника, плотно закройте крышкой и дайте покипеть на маленьком огне еще 20—30 минут. Поставьте кастрюлю в прохладное место на несколько часов. Процедите, отбросив ягоды шиповника. Добавьте сахар и подавайте на стол.

TASHO TASHEV, ZH. STOYANOVA AND YA. DZHAMBAZOVA
DIETICHNO HRANENE

Чай из шалфея садового

Техника приготовления правильного чая описана на странице 16.

Этот легкий зеленый чай с сильным ароматом пили в Европе до XVII столетия.

Для приготовления 1/2 литра

листа шалфея	4
воды	1/2 л
сахар	

Доведите воду до кипения, положите в нее листья шалфея и добавьте сахар по вкусу.

ANNAG. EDMONDS (EDITOR)
AN AMERICAN COOK IN TURKEY

Мате

Растение мате иногда называют парагвайским чаем. Его листья богаты кофеином и используются для приготовления настоя, обладающего тонизирующими свойствами.

Как чай мате может быть ароматизирован различными способами: лимонным соком, ромом, вишневым ликером. После процеживания листья можно заваривать второй и третий раз, получая при этом напиток не менее приятный на вкус.

Для приготовления 1 литра

листьев или порошка мате	25 г
кипятка	1 л
сахар по вкусу	

Положите мате в заварочный чайник и залейте кипятком. Поставьте в горячее место и оставьте завариваться по меньшей мере на 10 минут. Процедите. Пейте горячим или холодным, с сахаром или без по своему усмотрению.

PROSPER MONTAGNE
NEW LAROUSSE GASTRONOMIQUE

Анисовый чай

Для приготовления 1 литра

чая	1/2 л
семян аниса	1 ч. л.
кипятка	1/2 л
мелконарубленных грецких орехов	30 г

Семена аниса залейте кипятком и настаивайте в течение 10 минут. Процедите и добавьте анисовый настой в чай. Украсьте рубленными грецкими орехами.

HELEN COREY
THE ART OF SYRIAN COOKERY

Ти-Ног

Для приготовления 5 литров

черного чайного листа	60 г
палочек корицы длиной 10 см	4
гвоздики	1 ч. л.
меда	90 г
апельсина, цедру одного натереть и выжать сок из всех трех	3
лимонов, цедру одного натереть и выжать сок из 6	6
воды	1/2 л

Прокипятите воду с корицей, гвоздикой, медом, апельсиновой и лимонной цедрой на маленьком огне в течение 10 минут. Оставьте на 1 час, затем прокипятите в большую чашу. Добавьте апельсиновый и лимонный соки. Заварите чайный лист на 4,5 литра кипящей воды, процедите в чашу, подавайте на стол.

MARTHA MEADE
RECIPES FROM THE OLD SOUTH

Чайный шербет

Пригоршня клубники или кусочки свежей апельсиновой цедры будут хорошим дополнением к вашему шербету. Вы также можете приготовить шербет в кувшине и наполнить его веточками свежей мяты.

Для приготовления 1,5 литра

цейлонского чайного листа	4 ч. л.
кипятка	1 л
небольшой кусок или несколько кубиков льда	
сахара	350 г
лимонного сока	5 ст. л.
газированной минеральной воды	1/2 л

Чайный лист положите в кувшин и залейте кипятком. Плотно закройте крышкой и оставьте на 5 минут. Процедите и охладите. Положите в чашу для пунша лед, сахар и влейте лимонный сок. Добавьте чай и перед тем, как подавать шербет на стол, минеральную воду.

MARION HARLAND AND CHRISTINE TERHUNE HERRICK
THE NATIONAL COOK BOOK

Чашка чая

Для приготовления 2 литров

индийского чая	900 мл
зеленого чая	300 мл
газированной минеральной воды	750 мл
лимон, цедру тонко снять	1
сахара	30 г
листа огуречника	4
ликера Кюрасо	125 мл

Вскипятите вместе индийский и зеленый чай, смешайте в большой чаше с газированной минеральной водой, добавьте цедру лимона, немного сахара, огуречник и лед. Поставьте чашу на лед и добавьте ликер Кюрасо.

MRS. C. F. LEVEL AND MISS OLGA HARTLEY
THE GENTLE ART OF COOKERY

Холодный чай

Даже если вы просто последуете этим весьма незамысловатым советам, то наверняка будете очарованы прохладным, прозрачным напитком, полученным в результате. Но прежде всего выберите хороший чай. У него должен быть восхитительный аромат, который не вечен, поэтому чай нельзя долго хранить ни дома в коробке, ни в магазине.

Для приготовления 1 литра

чайного листа	3 ст. л.
холодной воды	1 л
сахарный песок	

Смешайте чайный лист и воду в литровом кувшине. Закройте и встряхните кувшин или размешайте напиток ложкой. Поставьте кувшин в холодильник на 12 часов (при желании его можно оставить там на несколько дней). Когда вам захочется чая, процедите и подсластите напиток по вкусу.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTERTHAN STORE-BOUGHT

Кофе и шоколад

Кофе по-турецки

Кофе по-турецки традиционно готовят в луженой медной или латунной турке, как показано на странице 25. Вместо турки можно использовать маленькую кастрюльку.

Возможно, вам понравится добавлять специи. Поэкспериментируйте с разными видами специй. Положите, например, стручок кардамона, или пару гвоздик, или маленькую палочку корицы, или щепотку тертого мускатного ореха и прокипятите их в воде.

Для приготовления 170 мл

молотого кофе	3 ч. л.
воды	170 мл
сахара	3 ч. л.

Вскипятите воду с сахаром. Добавьте кофе, хорошо размешайте и снова поставьте на огонь. Когда кофе вспенится до краев, снимите турку с огня. Чтобы кофейная гуща осела, одни добавляют несколько капель холодной воды, другие легонько постукивают по кофейнику, а третьи просто ждут 2 минуты. Когда гуща осядет, вскипятите кофе еще 2 раза.

Подавайте сразу, как только гуща осядет последний раз, пока кофе еще горячий. Разливайте так, чтобы немного пены попало в каждую кофейную чашечку. На дне чашек останется немного кофейной гущи, которую не едят.

CLAUDIA RODEN
COFFEE

Кофе по-турецки с апельсиновым ароматом

Техника приготовления кофе по-турецки дана на странице 25.

Для приготовления 600 мл

горячего, крепкого, несладкого, процеженного кофе по-турецки	500 мл
коньяка	125 мл
мелко натертой апельсиновой цедры	
взбитых сливок	

Подсластите кофе по вкусу и налейте в 4 теплые кофейные чашки, наполнив их на 3/4. Добавьте коньяк. Посыпьте апельсиновой цедрой, украсьте взбитыми сливками и сразу же подавайте на стол.

DR. ALEXANDER DIMITROV BELOKRESHKI AND
DR. NIKOLAY ANGELOV DZHELEPOV
OBOOBTELNITE PITIETA Y NASHIYA DOM

Кофе по-сербски

Джезва — это маленький кофейник с длинной ручкой, изображенный на странице 25. Вместо него можно использовать маленькую кастрюльку.

Для приготовления 130 мл

молотого кофе	1,5 ч. л.
холодной воды	130 мл
сахара	1 ч. л.

Налейте в джезву воды и положите сахар. Нагрейте смесь до кипения и отлейте в кофейную чашку примерно $^1/_3$. Добавьте в кипящий сироп кофе, размешайте и снова доведите его до кипения. Снимите с огня и закройте крышкой на 30 секунд. Налейте в кофейную чашку и сразу подавайте на стол.

SPASENIJA PATA MARKOVIC
YUGOSLAV COOKBOOK

Кофе по-румынски

Для приготовления $^1/_2$ литра

молотого кофе	3 ч. л.
сахарной пудры	4 ч. л.
какао-порошка	2 ч. л.
воды	$^1/_2$ л
ванильный сахар	
нежирные сливки	

Смешайте кофе, сахарную пудру и какао-порошок в турке или маленькой кастрюльке и налейте туда воды. На маленьком огне доведите смесь почти до кипения и снимите с огня до того, как начнет подниматься пена. Налейте, не процеживая, в 4 кофейные чашки. Отдельно подайте ванильный сахар и сливки, чтобы каждый мог добавить их в кофе по вкусу.

DR. ALEXANDER DIMITROV BELORESCHKI AND
DR. NIKOLAY ANGELOV DZHELEPOV
OBODRITELNITE PITIETA V NASHIYA DOM

Кофе по-мексикански

Для приготовления $^1/_4$ литра

сильно обжаренного кофе крупного помола	3 ч. л.
воды	$^1/_4$ л
палочки корицы	2,5 см
коричневый сахар	

Вскипятите воду в керамическом кофейнике. Добавьте кофе, корицу и сахар по вкусу. Вскипятите еще 2 раза, процедите и подавайте на стол.

DIANA KENNEDY
CUISINES OF MEXICO

Кофе Брюло

Чаша Брюло — это большая серебряная или медная чаша.

Для приготовления $^2/_3$ литра

горячего крепкого кофе	$^1/_2$ л
палочки корицы	10 см
гвоздик	12
апельсина, цедру тонко снять и нарезать соломкой	2
лимона, цедру тонко снять и нарезать соломкой	2
кусочков тминного сахара	6
коньяка	$^1/_4$ л
ликера Кюрасо	60 мл

В чаше Брюло или в кастрюле разомните повидлом корицу, гвоздику, апельсиновую и лимонную цедру и кусочки сахара. Добавьте коньяк, ликер Кюрасо и помешивайте, пока сахар не растворится. Осторожно подожгите коньяк. Постепенно влейте кофе и продолжайте помешивать, пока пламя не потухнет. Подавайте горячим в чашках для кофе Брюло или в кофейных чашках.

DEIRDRE STANFORTH (EDITOR)
BRENNAN'S NEW ORLEANS COOKBOOK

Кофе Неро

Для приготовления $^1/_2$ литра

горячего крепкого черного кофе	600 мл
кусочков сахара	6
коньяка	170 мл
узких полосок лимонной цедры	8
узких полосок апельсиновой цедры	8
узких полосок яблочной кожуры	12
гвоздик	12
палочки корицы, разломанной на кусочки	1

В жаровне на маленьком огне смешайте 5 кусочков сахара с коньяком, лимонной и апельсиновой цедрой, яблочной кожурой, гвоздикой и корицей. Когда смесь нагреется, пропитайте ею оставшийся кусочек сахара, подожгите его спичкой и бросьте в жаровню, чтобы зажечь всю смесь. Дайте ей погореть 1 минуту при непрерывном помешивании. Затем, пока смесь еще горит, разлейте ее половником по кофейным чашкам, предварительно наполненным кофе на $^2/_3$.

MARTHA MEADE
RECIPES FROM THE OLD SOUTH

Кофе с кардамоном

Для приготовления 1,25 литра

горячего крепкого кофе	1 л
молотого кардамона	$^1/_4$ ч. л.
молотого мациса (кожуры мускатного ореха)	$^1/_4$ ч. л.
жирных сливок	170 г
сахара	1 ч. л.
ванильного экстракта	1 ч. л.

Смешайте кофе с половиной кардамона, мацисом и поставьте на маленький огонь. В охлажденной мисочке взбейте сливки с сахаром и ванильным экстрактом и густую пену. Разлейте кофе по чашкам, сверху украсьте взбитыми сливками и посыпьте оставшимся кардамоном.

JAN BLEXRUD
A TOAST TO SOBER SPIRITS AND JOYOUS JUICES

Кофе с Рас Эль-Ханут

Тем, кто любит специи, кофе с Рас Эль-Ханут придется по душе. Эта смесь горьких и сладких специй придает кофе теплый, сладкий аромат, таинственный и непостижимый.

Для приготовления 40 г

мускатного ореха, натереть или 4 ч. лож. тертого мускатного ореха	2
палочек корицы или 4 ч. лож. молотой корицы	4
сушеных розовых бутонов	6–8
гвоздик	12
или молотой гвоздики	1 ч. л.
гуммиаробика	$^1/_4$ ч. л.
кардона	2 кусочка
или молотого кардона	$^1/_2$ ч. л.
горошин душистого перца	2
или молотого душистого перца	$^1/_4$ ч. л.
молотого белого перца	$^1/_4$ ч. л.
пластинок мациса	3
или молотого мациса	$^1/_2$ ч. л.
стручков белого или зеленого кардамона	15
семян сладкого укропа	1 ч. л.
семян аниса	1 ч. л.
семян кориандра	1 ч. л.

Смешайте все специи в электрической мельнице или блендере. Просейте и плотно закупорьте, чтобы сохранить аромат.

На 30 г молотого кофе добавьте $^1/_4$ ч. лож. Рас Эль-Ханут и варите кофе как обычно.

PAULA WOLFERT
COUSCOUSAND OTHER GOOD FOOD FROM MOROCCO

Кофе по-дублински Джеймс Джойс

Для приготовления 300 мл

горячего кофе	150 мл
сахара	1 ч. л.
ирландского виски	90 мл
жирных сливок	45 мл

В коньячный бокал положите сахар и налейте ирландское виски. Влейте черный кофе и размешайте. Пока напиток вращается в бокале, добавьте сливки и больше не размешивайте.

ALICE B. TOKLAS
THEAUCE B. TOKLAS COOKBOO

Кофе Борджиа, или кофе по-венски

Чтобы получить пряный кофе Борджиа, автор предлагает сварить его с добавлением 4 гвоздик и палочки корицы, затем процедить и воспользоваться рецептом, приведенным ниже.

По мнению автора, свадьба кофе и шоколада состоялась в Мексике, когда испанские конкистадоры впервые увидели, что придворные Монтесумы пьют шоколад из чашек. Для мексиканской жертвы кофе варят со специями, взбивают с равным количеством крепкого какао и подают со взбитыми сливками. Бразильцы любят добавлять в растопленный шоколад горячее молоко и вливать эту смесь в такое же количество крепкого горячего кофе. Яванский Мокко иногда украшают кремом из штек.

Для приготовления одной чашки кофе Борджиа удобнее использовать какао-порошок, который надо растворить в одной столовой ложке холодной воды, энергично помешивая. Можно использовать простой шоколад (сладкий, горький, полусладкий), лучше всего плиточный.

Для приготовления 900 мл

горячего кофе	$^1/_2$ л
шоколада	125 г
сахар или мед	
жирных сливок	8 ст. л.
молотая корица, какао-порошок или тертая апельсиновая цедра	

В кастрюле на маленьком огне растопите шоколад, не доводя его до кипения. Добавьте сахар или мед по вкусу, 4 ст. ложки сливок и влейте в кофе маленькими порциями, энергично взбивая до образования пены. Сохраняя кофе горячим на маленьком огне, взбейте оставшиеся сливки. Подавайте на стол, украсив сверху взбитыми сливками и посыпав небольшим количеством корицы, какао-порошка или тертой апельсиновой цедры.

CLAUDIA RODEN
COFFEE

Кофе «гранита» со сливками

Для приготовления 1,25 литра

крепкого кофе	$^1/_2$ л
сахара	175 г
воды	$^1/_2$ л
взбитых жирных сливок	$^1/_4$ л

Смешайте сахар с водой и нагрейте на маленьком огне, помешивая, чтобы сахар растворился. Добавьте кофе и остудите. Налейте смесь в поток для льда и заморозьте до состояния кашицы, время от времени помешивая. Подавайте в бокалах для шербета, предварительно украсив взбитыми сливками.

ADA BONI
THE TALISMAN ITALIAN COOK BOOK

Пряный кофе Фраппэ

Фраппэ взбивают со льдом в электрическом миксере до получения однородной, пенистой массы. При этом используется много льда. Кофе должен быть крепким, раза в полтора или два крепче обычного. Свежие сливки или мороженое лучше взбиваются, если лед заранее размолот. Фраппэ можно украсить взбитыми сливками. Если хотите, добавьте в миксер мед, кленовый сироп или ром, но тогда не кладите специи.

Для приготовления $^1/_2$ литра

горячего, очень крепкого кофе	600 мл
плоских корицы	2
гвоздики	4
горошины душистого перца	4
жирных сливок	150 мл
кубиков льда	6
сахар по вкусу	

Положите в кувшин корицу, гвоздику и душистый перец, налейте кофе, закройте крышкой и поставьте в холодильник по меньшей мере на 1 час. Профильтруйте в миксер, добавьте сливки, кубики льда и сахар по вкусу. Взбейте в крутую пену и сразу же подавайте на стол, так как пена скоро опадет.

CLAUDIA RODEN
COFFEE

Пряный кофе со льдом

Для приготовления 0,9 литра

горячего крепкого кофе	0,9 л
корицы	1 палочка
гвоздики	4
сахара	45 г
сливок	

Добавьте в кофе корицу, гвоздику и сахар. Остудите и удалите специи. Налейте кофе в 4 высоких бокала и подайте со сливками.

FAVORITE ISLAND COOKERY: BOOK II

Кофейный коктейль

Для приготовления $^1/_2$ литра

очень крепкого кофе	60 мл
коньяка	90 мл
молока	$^1/_4$ л
яичных желтка	2
какао-порошка	1 ч. л.
сахарной пудры	2 ст. л.
кубики льда	

Миксером или вручную тщательно смешайте все ингредиенты, кроме кубиков льда. Налейте в бокалы. Добавьте кубики льда.

HET VOLKOMEN KUUVELBOEK

Кофейный пунш

Для приготовления 2,5 литра

холодного крепкого кофе	2 л
молока	$^1/_2$ л
экстракта ванили	1 ч. л.
сахара	125 г
ванильного мороженого	1 л
взбитых жирных сливок	$^1/_2$ л

Смешайте в миксере или взбейте венчиком кофе, молоко, экстракт ванили и ванильное мороженое. Перед подачей на стол украсьте взбитыми сливками.

LADYFOOD: A COLLECTION OF RECIPES ENJOYED BY LADIES AND GENTLEMEN

Кофейный пунш с кленовым сиропом

Для приготовления 1,25 литра

крепкого кофе	$^1/_2$ л
кленового сиропа	4 ч. л.
яйцо	1
размолотого льда	2 ч. л.
жирного молока	0,9 л
ванильного мороженого (стр. 165)	4 ст. л. или 2 шарика

В шейкер положите яйцо, колотый лед, влейте кленовый сироп и $^1/_2$ литра молока. Тщательно взболтайте, процедите в кувшин, добавьте оставшееся молоко и хорошо размешайте. Налейте в 4 высоких бокала и украсьте взбитыми сливками. Подавайте на стол с соломинкой и ложкой с длинной ручкой.

BERTHA E. L. STOCKBRIDGE
WHAT TO DRINK — THE BLUE BOOK OF BEVERAGES

Кофейный пунш по-испански

Для приготовления 850 мл

холодного черного кофе	$^1/_2$ л
коньяка или рома	45 мл
кипяченой воды	150 мл
лимона	1 понтик
сахара	60 г
кубик льда	1

Соедините все ингредиенты и размешивайте в течение 5 минут. Процедите и подавайте на стол.

ROSARIO CIFNENTES
COCINA PRACTICA

Кофе с шоколадом

Крем Шантилли — это жирные сливки, взбитые с добавлением сахара и ароматизированные ванилином. Этот напиток иногда называют кофе Бордиа.

Для приготовления 1,25 литра

горячего черного кофе	1/2 л
горячего шоколада	1/2 л
крема Шантилли или взбитых жирных сливок	200 мл
апельсина, цедру тонко нарезать	1/2

Налейте равное количество кофе и шоколада в каждую чашку. Украсьте кремом Шантилли или взбитыми сливками и посыпьте несколькими кусочками апельсиновой цедры.

VINCENZO BUONASSISSI,
IL CAFFÈ

Шоколад по-испански

Для приготовления 0,6 литра

простого шоколада, полусладкого или горького	60 г
молока	1/2 л
молотой корицы	1/2 ч. л.
яйца	2

Смешайте молоко с шоколадом, корицей и нагрейте на медленном огне. Когда шоколад расплавится, добавьте яйца и забейте смесь до загустения, но не кипятите.

SYBILLE SCHALL
COCINA RAPIDA

Шоколад по-мексикански

Для приготовления 0,3 литра

простого шоколада	40 г
воды	1/4 л

Нагрейте воду в сотейнике. Когда вода закипит, добавьте шоколад и помешивайте, пока он не растопится. Проконтролируйте в течение пяти минут, чтобы извлечь из шоколада максимум вкуса, после чего взбейте венчиком или в блендере, чтобы напиток стал пенистым.

DIANA KENNEDY
CUISINES OF MEXICO

Шоколад по-русски

Для приготовления 0,3 литра

простого шоколада	50 г
молока	1/4 л
водки	30 мл

Слегка нагрейте молоко. Отлейте 1/4 молока в кружку. В оставшееся молоко положите шоколад и, помешивая, растопите его на медленном огне. Влейте в сотейник молоко из кружки, снимите с огня и размешайте. Налейте обратно в кружку, добавьте водки, размешайте и подавайте на стол.

NORMAN KOLPAS
THE CHOCOLATE LOVERS' COMPANION

Горячий шоколад по-французски

Для приготовления чашки горячего шоколада Мокко вы можете заменить половину молока крепким горячим черным кофе.

Для приготовления 350 мл

молока	1/4 л
простого шоколада	50 г
яичный желток	1

Нагрейте молоко, не доводя его до кипения. Отлейте 1/4 молока в кружку и добавьте в оставшееся молоко шоколад. Растопите шоколад на медленном огне, непрерывно помешивая. Влейте содержимое кружки обратно в сотейник, снимите с огня и размешайте.

Смешайте чайную ложку молочно-шоколадной смеси с яичным желтком. Добавьте еще несколько чайных ложек, полученную смесь перелейте в сотейник. Взбейте напиток до образования пены и подайте в кружках.

NORMAN KOLPAS
THE CHOCOLATE LOVERS' COMPANION

Атол с шоколадом

Существует несколько вариантов этого напитка, но обычно атол — это жидкая каша из кукурузной муки с добавлением размятых фруктов, например, ананаса или клубники, подслащенная нерафинированным сахаром или приправленная перцем чили. Некоторые готовят атол из рисо-сечки или свежей кукурузы.

Для приготовления 0,6 литра

простого перчого шоколада	40 г
воды	0,6 л
кукурузной муки	60 г
палочки корицы	2,5 см
коричневый сахар	

Вскипятите 350 мл воды, желательно в керамической посуде. Смешайте кукурузную муку с оставшейся водой и процедите в кипящую воду, непрерывно помешивая до получения однородной массы. Добавьте шоколад, корицу и коричневый сахар по вкусу. Продолжайте помешивать, пока не загустеет, примерно в течение пяти минут.

DIANA KENNEDY
CUISINES OF MEXICO

Чашка какао

Есть один секрет, о котором забывают почти все, кто готовит какао. Этот секрет заключен во взбивании. Этот прием помогает достичь сразу трех целей: предотвратить образование неприятной пленки на поверхности какао, хорошо смешать все компоненты и усилить аромат напитка. В результате получается какао, вкусом которого вы никогда не пробовали. Поэтому независимо от того, из каких ингредиентов вы готовите горячий шоколадный напиток, всегда взбивайте его.

Для приготовления 1/2 литра

какао-порошка	1,5 ч. л.
сахара	2 ч. л.
горячей воды	2 ст. л.
молока	200 мл

Смешайте в сотейнике какао с сахаром и, помешивая, добавьте горячую воду. Поставьте на средний огонь и, продолжая помешивать, доведите до кипения. Влейте молоко и немного убавьте огонь, хорошо прогрейте смесь, но не кипятите. Снимите с огня.

С помощью венчика или миксера взбивайте напиток в течение пятнадцати секунд до образования пены.

NORMAN KOLPAS
THE CHOCOLATE LOVERS' COMPANION

Соки и сиропы

Томатный сок

Томатный сок может быть также приготовлен с помощью устройства, изображенного на странице 32. Вместо петрушки можно использовать кервель.

Подавая томатный сок в качестве аперитива, залейте его в шейкер, добавьте несколько капель соуса Вустер, несколько кубиков льда и энергично взболтайте. Украсьте веточкой петрушки.

Для приготовления 1/2 литра

рубленых спелых томатов	750 г
соль и перец	
лимон, сок выжать и процедить	1
рубленой петрушки	2 ч. л.

Пропустите томаты через сито и залейте сок в графин. Добавьте щепотку соли, немного перца, лимонный сок, рубленую петрушку и все это перемешайте. Охладите в холодильнике и подавайте на стол.

MILA CONTINI
FATTON CASA

Морковно-апельсиновый сок

Для приготовления 0,6 литра

рубленой молодой моркови	500 г
апельсин, очистить и разделить дольками	1
кубики льда	
соль	

Пропустите морковь, апельсин и несколько кубиков льда через соковыжималку. Добавьте щепотку соли.

MILA CONTINI
FATTON CASA

Сок гуавы

Вы можете купить специальные мешочки в большинстве бакалейных магазинов или процедить сок гуавы через хлопковую марлю, сложенную вдвое. Этот сок может быть заготовлен впрок.

Для приготовления 2 литров

неочищенной или соединственной гуавы, нарезанной ломтиками	2,5 кг
воды	2 л

Положите гуаву в большую кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы она не только покрывала, и варите 15—20 минут до мягкости. Налейте получившуюся смесь в специальный мешочек, подвесьте над миской и дайте соку стечь. Если хотите, чтобы сок оставался прозрачным, не выжимайте мешочек.

FAVORITE ISLAND COOKERY: BOOK II

Кислый грейпфрутовый сок

Этот сок, который французы называют кислым соком, а итальянцы — агресто, богат фруктовыми кислотами и витаминами и может быть использован вместо лимонного сока в различных напитках.

Для приготовления 1 литра

зеленых неспелых кислых грейпфрутов без перегородок	2,5 кг

Разомните грейпфруты в ступке тяжелым пестиком, процедите сок через сито с муслиновой подкладкой или воспользуйтесь для этого соковыжималкой. Оставьте их ночь, накрыв крышкой. На следующий день процедите еще раз, чтобы удалить осадок, и налейте прозрачный сок в бутылку. Закупорьте бутылку и храните при комнатной температуре 15 дней. Затем еще раз процедите, налейте в чистую бутылку и герметично затяните пробкой. Сок может храниться три месяца.

M. TSOLOVA, V. STOILOVA AND Sn. EKIMOVO
IZPOLZOUVANE NA ZELENCHOUTSITE I PLODOVETE V DOMAKINSTVOTO

Грейпфрутовый сок по-каталонски

Техника приготовления грейпфрутового сока описана на странице 36.

Для приготовления 1/2 литра

очень спелых грейпфрутов, сок выжать	2 кг

Налейте грейпфрутовый сок в большой сотейник и нагревайте на маленьком огне, пока его объем не уменьшится на 1/4. Процедите сок, снова поставьте на огонь и держите до загустения. Налейте в стеклянный кувшин и плотно закройте.

CATALUNYA LLAMINERA

Королевский рики

Вместо сока ежевики или малины можно использовать сок логановой ягоды.

Для приготовления 0,3 литра

сока логановой ягоды	60 мл
лайма, сок выжать и процедить	1/2
сахарной пудры	1/4 л.
белого виноградного сока	115 мл
льда	
газированной минеральной воды	115 мл

В стакан со льдом налейте сок логановой ягоды, сок лайма, виноградный сок и добавьте сахар. Долейте доверху газированной минеральной водой и подавайте на стол.

BERTHA E. L. STOCKBRIDGE
WHAT TO DRINK

Медовый напиток

В зависимости от времени года можно использовать сок красной или черной смородины, клюквы или ревеня.

Для приготовления 2 литров

меда	2 ст. л.
теплой воды	1,5 л
фруктового сока	1/2 л

Растворите мед в теплой воде. Добавьте фруктовый сок и хорошо перемешайте.

ZOFIA CZERNY AND MARIA STRASSBURGER
ZYWIENIE RODZINY

Яблочный напиток

Используйте ароматные яблоки, снимать кожицу необязательно.

Для приготовления 1/2 литра

зеленых яблок, нарезанных ломтиками	5
лимон, сок выжать и процедить	1
кипятка	1/2 л
сахара	150 г

Полейте яблоки лимонным соком и залейте кипятком. Оставьте примерно на 1 час, чтобы яблоки стали мягкими, процедите, добавьте сахар и охладите.

MILA CONTINI
FATTOIN CASA

Черничный напиток

Этот ягодный напиток обычно готовят в дубовом бочонке или керамическом кувшине с краном у основания, вмещающем около 20 литров. Можно также использовать бочки со встроенным краном такой же вместимости.

Отдельно подавайте мед или сахар.

Для приготовления 5 литров

мятой черники	2,5 кг
воды	10 л
горчичных зерен	30 г

Положите ягоды в бочонок и налейте воды, хорошо размяв горчичные зерна в марлевый мешочек и опустите туда же. Сверху положите деревянную или пластмассовую крышку с отверстиями и придавите стопкой перевернутых тарелок, чтобы ягоды не всплывали на поверхность. Накройте бочонок чистой тканью и дайте постоять два-три дня.

Процедите жидкость в большую емкость и влейте обратно в бочонок, повторяйте эту процедуру через каждые два-три дня, всего три раза. На десятый день напиток перебродит и будет готов к употреблению.

Наливая в графин первые несколько раз, доливайте в бочонок такое же количество воды.

DR. NIKOLAY DZHELEPOV
PLODOVI I ZELENCHOUKOVI SOKOVE

Напиток из манго и апельсина

Для разнообразия вместо манго используйте папайю.

Для приготовления 1,75 литра

размятой мякоти манго	450 г
процеженного апельсинового сока	300 мл
воды	900 мл
сахара	125 г
лимона, цедру натереть	1/2
процеженного лимонного сока	150 г

Нагрейте воду с сахаром и апельсиновой цедрой на маленьком огне, чтобы сахар растворился. Охладите. Добавьте сок манго, апельсина и лимона и все хорошо перемешайте. Подавайте на стол охлажденным.

JANNY VAN DER MEER AND BEATRICE R. MANSUR (EDITORS)
TANZANIAN FOOD WITH TRADITIONAL AND NEW RECIPES

Шипучий напиток

Вместо красной смородины можно использовать клубнику, малину или крыжовник.

Для приготовления 0,9 литра

красной смородины	1 кг
сахара	90 г
содовой воды	
кубики льда	

Протрите ягоды через сито. Полученный сок подсластите по вкусу. Налейте в бутылку, затяните пробкой и оставьте на один день. Подавайте на стол в широких бокалах, долив доверху содовой и добавив по кубику льда.

URSULA GREININGER
COOKING WITH FRUIT

Шипучий напиток из ягод шиповника

Техника приготовления травяного чая дана на странице 16.

Этот же метод может быть применен для приготовления шипучих напитков из сушеных вишен, слив, ломтиков яблок или персиков.

Для приготовления 4 литров

промытых половинок, взвешенных после удаления семян и волосков	200 г
или целых сушеных ягод шиповника	500 г
воды	5 л
меда или сахара	250 г
свежих дрожжей, растертых в пасту с небольшим количеством теплой воды	7,5 г

Приготовьте травяной чай из половины ягод шиповника и половины воды.

Растворите мед или сахар в оставшейся воде, добавьте чай, остальные ягоды шиповника и те, что были использованы для приготовления чая. Налейте смесь в большую оплетенную бутыль и добавьте дрожжи. Бутыль должна быть заполнена не более, чем на три четверти. Плотно заткните пробкой. Дайте постоять при комнатной температуре два-три дня или до появления пузырьков с началом брожения. Храните в прохладном месте и употребите в течение следующих двух дней. При более длительном хранении напиток превращается в вино. Для предотвращения этого процедите напиток в бутылки, удалив при этом ягоды шиповника, и храните в холодильнике в течение еще четырех-пяти дней.

DR. NIKOLAY DJINELEPOV
PLODOVI I ZELENCHOUKOVI SOKOVE

Лимонно-медовый квас

Техника закупоривания бутылок демонстрируется на странице 10.

Для приготовления 3 литров

лимона, цедру тонко снять, сок процедить	2
меда	8 ст. л.
сахара	2—3 ст. л.
воды, вскипяченной и охлажденной до 60—70 °С	3 л

Добавьте в воду цедру лимона, сок, мед, сахар и все это хорошо перемешайте. Оставьте на двадцать четыре часа. Процедите через сито, выложенное марлей. Закупорьте в бутылки и обвяжите пробки бечевкой.

N. I. GEORGIEVSKY, M. E. MELMAN, E. A. SHADURA AND A. S. SMEMJAKINSKY
UKRAINIAN CUISINE

Ананасовая вода

Пюре из ананаса можно приготовить в кухонном комбайне.

Для приготовления 1,75 литра

большой ананас, очищенный и разлитый	1
мягкого сахарного сиропа (стр. 166)	600 г
лимон, сок выжать и процедить	1
воды	1 литр

Положите мякоть ананаса в миску, залейте сиропом, лимонным соком, все перемешайте и накройте крышкой. Оставьте на два часа, процедите через частое сито и добавьте воды.

LAURA S. FITCHETT (EDITOR)
BEVERAGES AND SAUCES OF COLONIAL VIRGINIA

Напиток из ананасовой кожуры

Для приготовления 1 литра

большой ананас, кожуру снять	1
воды	1 л
гвоздики	4
сахара	60 г

Ананасовую кожуру залейте водой и доведите до кипения в эмалированной или любой другой неокисляющейся посуде. Прокипятите на маленьком огне в течение десяти минут и снимите с огня. Добавьте гвоздику и сахар по вкусу, перемешайте и дайте остыть. Подавайте на стол охлажденным.

ELLEN GIBSON WILSON
A WEST AFRICAN COOK BOOK

Ананасовый напиток

Для приготовления 0,6 литра

ананас, кожуру снять	1
воды	0,6 л
сахар	

Положите кожуру ананаса в кувшин с широким горлом, залейте водой, накройте крышкой и оставьте на двадцать четыре часа в теплом месте, пока не начнется брожение. Процедите, добавьте сахар по вкусу и подавайте сильно охлажденным.

BERTA CABANILLAS AND CARMEN GIKORBO
PUERTO-RICAN DISHES

Рисовая вода

Удивительно приятный тонизирующий напиток.

Для приготовления ½ литра

риса	1 ст. л.
холодной воды или молока	½ л
сахара	1 ч. л.
молотая корица или тертый мускатный орех или цедра апельсинов или лимонная цедра	

Положите рис в кастрюлю с водой или молоком и поставьте на средний огонь. Вскипятите, затем убавьте огонь и дайте покипеть тридцать минут. Процедите, добавьте сахар и щепотку специй или цедры по желанию. Остудите и подавайте на стол.

ELLEN GIBSON WILSON
A WEST AFRICAN COOK BOOK

Русская яблочная вода для детей

Этот напиток можно готовить в больших количествах и хранить в холодильнике до пяти дней.

Вы также можете приготовить яблочную воду из тонко порубленной яблочной кожицы и сердцевины без зернышек.

Для приготовления ½ литра

яблок, очищенных, нарезанных дольками, без зернышек	100 г
лимона, сок выжать и процедить, цедру мелко порубить	¼
сахара	15 г
воды	200 мл

В маленький сотейник положите дольки яблок, лимонную цедру и налейте лимонный сок. Добавьте сахар, воду и прокипятите на маленьком огне в течение 15—20 минут. Снимите с огня и дайте остыть. Процедите и храните в закрытой посуде в холодном месте, пока не понадобится.

DETSKOE PITANIE

Свежий оранжад

Техника приготовления оранжада дана на странице 34.

Вместо того, чтобы тереть кубики сахара о цедру лимона, можно настоять тонко сжатую цедру лимона в воде.

Для приготовления 3 литров

апельсинов, 2 очистить и нарезать тонкими поперечными, сок десяти выжать и процедить	12
сахара, в том числе десять кубиков	200 г
лимона, сок выжать и процедить	3
воды	2,5 л или 0,5 л воды и 2 л содовой
кубиков льда или колотый лед	

Потрите кубики сахара о цедру лимона, затем нагрейте ¼ литра воды и растворите в ней кубики сахара и оставшийся сахар. Когда вода остынет, добавьте фруктовые соки. Охладите оранжад и разбавьте оставшейся водой или содовой. Сразу же подавайте на стол с ломтиком очищенного апельсина и кубиком льда в каждом бокале.

P. M. STOLL AND W. H. DE GROOT
HETHAAGSE KOOKBOEK

Лимонад а-ля Сойер

Для приготовления 1,25 литра

лимон, цедру снять, половину лимона нарезать тонкими ломтиками	1
воды	1,25 л
разрезанных сосцом сушеных инжира	2
меда	1 ч. л.

В сотейник налейте воды, положите инжир и прокипятите в течение пятнадцати минут. Добавьте лимонную цедру, ломтики лимона и дайте покипеть еще две минуты. Налейте лимонад в кувшин, плотно закройте и дайте остыть. Процедите и добавьте мед.

WILLIAM BERNHARD
THE BOOK OF ONE HUNDRED BEVERAGES

Лимонад

Для приготовления 3 литров

лимонов, цедру мелко порубить, сок выжать и процедить	6
воды	2,5 л
сахарного сиропа *(стр. 166)*	0,5 л

Положите в воду лимонную цедру, добавьте лимонный сок и сахарный сироп по вкусу. Хорошо смешайте все ингредиенты и отставьте на некоторое время. Процедите напиток через марлю и поставьте в холодильник. Подавайте на стол сильно охлажденным.

G. A. JARRIN
THE ITALIAN CONFECTIONER

Напиток из грейпфрута и мандарина

Для приготовления 0,3 литра

грейпфрута, сок выжать и процедить	1/2
мандарин, сок выжать и процедить	1
меда	1 ч. л.
воды	125 мл
кубик льда	1

Налейте грейпфрутовый и мандариновый соки в бокал, добавьте мед и размешайте, чтобы он растворился. Долейте доверху водой и добавьте кубик льда.

PROF. PASQUALE MONTENERO, ANNA BASLINI ROSSELLI
ANDMASSIMO ALBERINI
L'ARTE DI SAPER MANGIARE (SENZA RINUNCE)

Ананасовый сквош

Это хороший способ использования оставшейся ананасовой кожуры и сердцевины. Храните напиток в холодильнике.

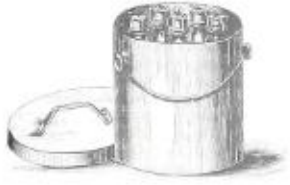
Вымойте и почистите ананас. В каждый бокал налейте 70—75 мл ананасового напитка и долейте доверху холодной водой.

Для приготовления 1,25 литра

ананас, кожуру и сердцевину порезать на маленькие кусочки	1
воды	900 мл
сахара	900 г
лимона, сок выжать и процедить	3 1/2

Ананасовую кожуру и сердцевину положите в сотейник, залейте водой так, чтобы она их только покрывала во время варки, и кипятите на маленьком огне в течение 30 минут. Процедите через чистую ткань и выжмите сок из очистков и сердцевины. Измерьте количество получившегося сока и на каждую 1/2 литра добавьте 280 г сахара. Нагрейте на маленьком огне, чтобы сахар растворился, и охладите. Добавьте лимонный сок, разлейте в бутылки и закупорьте.

JANNY VAN DER MEER AND BEATRICE R. MANSUR (EDITORS)
TANZANIAN FOOD WITH TRADITIONAL AND NEW RECIPES



Напиток из ревеня

Для приготовления 1,75 литра

ревеня, промытого и порезанного	500 г
воды	0,5 л
сахар	
лимона, цедру натереть	1/2

Нагрейте воду до кипения, добавьте ревень, накройте крышкой и варите в течение десяти минут. Процедите, добавьте сахар по вкусу и остудите. Если желаете, посыпьте лимонной цедрой.

ZOFIA CZERNY AND MARIA STRASBURGER
ZYWIENIE RODZINY

Ячменная вода

Для приготовления 1,25 литра

перловой крупы	3 ст. л.
воды	
сахар	
лимона, сок выжать и процедить	2

Промойте перловую крупу в холодной воде, меняя воду несколько раз. Положите в сотейник и залейте 1,25 литра холодной воды. Вскипятите и варите на маленьком огне в течение десяти минут, процедите, добавьте сахар и лимонный сок по вкусу.

MRS. C. F. LEVEL AND MISS OLGA HARTLEY
THE GENTLE ART OF COOKERY

Освежающий напиток из молока и папайи

Для приготовления 0,6 литра

одно 350-граммовое папайя, очистить, разрезать вдоль пополам, удалить косточки и крупно порубить	
кокосового молока *(стр. 166)* или молока	6 ст. л.
сока лайма	3 ст. л.
тертой цедры лайма	1/2 ч. л.
ванильного сахара	60 г
или 60 г сахарной пудры и 1 ч. л. ванильного экстракта	
мелко колотого льда	125 г
папайи	3—4 помпано

Папайю, кокосовое молоко или молоко, сок и цедру лайма, ванильный сахар (или сахарную пудру с ванильным экстрактом) и лед смешайте в электрическом блендере на высокой скорости до получения густой однородной массы. Подавайте в охлажденных высоких бокалах, украшенных ломтиками лайма.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ
CARIBBEAN COOKING

Напиток из папайи

По этому рецепту можно также приготовить напиток из бананов или манго.

Для приготовления 0,6 литра

очень спелая папайя, очищенная от кожуры, семян и разрезанная	1
сахара	1 ст. л.
воды, кокосового молока *(стр. 166)* или молока	300 мл
лимона, сок выжать и процедить	1/2

Смешайте папайю с сахаром и водой, кокосовым молоком или молоком и добавьте лимонный сок. Подавайте охлажденным.

JANNY VAN DER MEER AND BEATRICE R. MANSUR
TANZANIAN FOOD WITH TRADITIONAL AND NEW RECIPES

Абрикосовый напиток

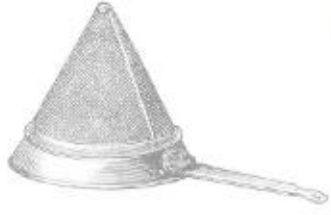
Вместо абрикосового джема вы можете взять 250 г сушеных абрикосов и разложить их в теплой, подслащенной сахаром воде в течение 6 часов.

Для приготовления 1/2 литра

абрикосового джема	500 г
воды	1/2 л
лимон, цедру снять, сок выжать и процедить	1
кубики льда	

Пропустите абрикосовый джем через сито, добавьте воды и кусочек лимонной цедры. Прокипятите в течение 2 минут, снимите с огня и пропустите через сито еще раз. Добавьте лимонный сок и охладите. Подавайте в маленьких бокалах с кубиками льда.

MANUAL DE COCINA



Сладкий миндальный оршад

Чтобы усилить аромат миндального напитка, можно настоять рубленый миндаль в воде в течение двенадцати часов, а затем процедить. Техника приготовления демонстрируется на странице 83.

Для приготовления 1,75 литра

бланшированного миндаля	100 г
воды	1 л
сахара	800 г
лимон, цедру снять	1

Замочите миндаль на 2—3 часа. Подсушите, растолките в ступке, переложите в большую миску и смешайте с водой. Выложите сито влажной марлей, сложенной вдвое, процедите миндальную смесь в чистую миску и хорошо отожмите марлю. Положите отжимки обратно в миндальную воду и повторите процедуру еще два раза, чтобы извлечь из миндаля максимум вкуса. В сотейник налейте процеженный миндальный настой, положите сахар и лимонную цедру. Непрерывно помешивая, нагрейте смесь на среднем огне почти до кипения. Снимите оршад с огня, охладите, удалите лимонную цедру и разлейте в бутылки.

VICTORIA BERRA BUNOL
SABORES: COCINA DEL HOGAR

Хорчата из семян дыни

Хорчата — это испанское название оршада, освежающего ячменного напитка, который французы ныне готовят из миндаля. Но испанцы и мексиканцы, у которых дынь больше, чем миндаля, готовят его из семян мускусной дыни, арбуза, огурца и тыквы. Поэтому в Мексике вы сможете отведать прекрасный освежающий напиток, приготовленный из семян или смеси семян этих растений.

Для приготовления 1 литра

семян дыни	200 г
воды	1 л
сахара	125 г
молотой корицы	2 ч. л.
лед	

Семена дыни тщательно промойте и мелко размелите вместе с шелухой. Смешайте с водой, сахаром и корицей, поставьте в холодильник и периодически помешивайте. Примерно через три часа, когда вода настоится, процедите напиток через частое сито. Подавайте на стол со льдом.

CORA, ROSE AND BOB BROWN
THE SOUTH AMERICAN COOK BOOK

Напиток из семян кунжута

Для приготовления 1,75 литра

семян кунжута	300 г
горячей воды	1 л
холодной воды	½ л
сахара	250 г
листья мяты или ломтики лимона	

Семена кунжута промойте, залейте водой и оставьте на два часа. Подсушите и растолките в ступке. Залейте горячей водой, процедите через марлю и выжмите из семян молоко. Добавьте сахар и холодную воду. Подавайте очень холодным, украсив листьями мяты или ломтиками лимона.

BERTA CABANELLAS AND CARMEN GINORIO
PUERTO-RICAN DISHES

Напиток из овсяных хлопьев и имбиря

Для приготовления 1,25 литра

овсяных хлопьев	2 ст. л.
молотого имбиря	½ ч. л.
коричневого сахара	1 ст. л.
лимон, сок выжать и процедить, цедру натереть	1
кипятка	1,25 л

Смешайте в миске овсяные хлопья, имбирь, сахар и лимонную цедру. Залейте кипятком, непрерывно помешивая. Влейте смесь в сотейник, помешивая, нагрейте на маленьком огне почти до кипения и добавьте лимонный сок. Проварите в течение 10—15 минут и процедите в горячий кувшин.

FLORENCE B. JACK
ONE HUNDRED DRINKS AND DIPS

Имбирный эль

Этот напиток хранится неделю, а в холодильнике 4—5 недель. Для улучшения вкуса напитка капните имбирь двадцать.

Для приготовления 3 литров

свежего очищенного корня имбиря	25 г
горошин душистого перца	1 ч. л.
воды	2,5 л
сахара	600 г
лимонов, сок выжать и процедить	12—16

Разотрите в ступке имбирь до получения пасты. Смешайте с душистым перцем и 1 литром воды, вскипятите и проварите на маленьком огне в течение 2—3 минут. Остудите и процедите через марлю. Оставшийся в марле имбирь и перец переложите в кастрюлю, налейте еще одним литром воды, доведите до кипения и дайте покипеть на маленьком огне несколько минут. Снимите с огня, процедите и смешайте с уже готовым имбирным отваром.

Растворите сахар в оставшейся воде на медленном огне, не доводя до кипения. Охладите, процедите в имбирный отвар и добавьте лимонный сок.

KALA PRIMLANI
INDIAN COOKING

Ананасовый снег

Для приготовления 140 мл

рубленой мякоти ананаса	3 ст. л.
сока лайма	1 ст. л.
сахара	1,5 ч. л.
колотого льда	125 мл
ломтик свежего лайма	1

Смешайте ананас, сок лайма и сахар в электрическом блендере в течение нескольких секунд. Подавайте на стол с колотым льдом и ломтиком лайма.

JAN BLEXRED
A TOAST TO SOBER SPIRITS AND JOYOUS JUICES

Ананасовый шербет

Чтобы шербет был гуще, добавьте в ягодные белки сахар.

Для приготовления 2,5 литра

ананас, очищенный и порезанный	1
воды	2 л
сахара	500 г
лимона, сок выжать и процедить	4
яичных белков, взбитых в крутую пену	5

Замочите мякоть ананаса в воде на два часа, процедите. Отложите три столовые ложки сахара. Добавьте оставшийся сахар и лимонный сок в ананасовую воду. Взбейте яичные белки с тремя столовыми ложками сахара и смешайте с ананасовой водой. Поставьте в морозилку и заморозьте.

THE BUCKEYE COOKBOOK: TRADITIONAL AMERICAN RECIPES

Клубничный шербет

Для приготовления 1,75 литра

клубники, отложить 125 г, остальную перебрать и размять	1,25 кг
сахара	500 г
холодной воды	1 л
лимон, сок выжать и процедить	1
апрококко	1 ст. л.

Отожмите размятую клубнику через марлю и смешайте с сахаром. Поставьте в холодное место и помешивайте время от времени, чтобы сахар растворился. Затем добавьте воду, лимонный сок и мараскино, накройте и поставьте в холодильник на один час. Подавая на стол, добавьте оставшуюся клубнику по одной две ягоды в каждый бокал.

MARION HARLAND AND CHRISTINE TERHUNE HERRICK
THE NATIONAL COOK BOOK

«Гранита» из малины

Техника приготовления дана на странице 28.

По желанию можете добавить лимонный или апельсиновый сок.

Для приготовления 250 мл

малины, вымытой и протертой через сито	100 г
воды	1/4 л
сахара	70 г

Малиновый сок смешайте с водой и сахаром, налейте в поток для льда и поставьте в морозилку. Периодически помешивайте по мере замерзания.

ELENA SPAGNOL
I GELATI FATTI IN CASA CON O SENZA MACCHINA

Клубничная «гранита»

Из-за сахара для замерзания «граниты» потребуется на час больше, чем обычно требуется для приготовления льда.

Для приготовления 1/2 литра

клубники, ягоды перебрать	1 кг
лимона, сок выжать и процедить	1/2
апельсина, сок выжать и процедить	1/2
сахара	250 г
воды	150 мл

Пропустите клубнику через сито. Добавьте лимонный и апельсиновый сок. Прокипятите воду с сахаром в течение пяти минут, охладите и смешайте с клубничным пюре. Перелейте смесь в поток для льда и заморозьте.

ELIZABETH DAVID
ITALIAN FOOD

Ледяной лимонад

Для приготовления ледяного пунша добавьте в лимонад 1/4 литра белого рома.

Для приготовления 0,9 литра

лимонов, сок выжать и процедить, цедру двух натереть	8
сахарного сиропа (стр. 166)	300 мл
воды	300 мл

В миску положите цедру лимона и налейте лимонный сок, добавьте сироп и воду по вкусу и хорошо перемешайте. Процедите лимонад через частое сито и заморозьте.

G. A. JARRIN
THE ITALIAN CONFECTIONER

Шоколадный сироп

Для приготовления 1/2 литра

несладкого шоколада, порезанного на мелкие кусочки	60—90 г
сахара	250 г
соли	1/4 ч. л.
кипятка	300 мл

Смешайте шоколад с сахаром и солью и, постепенно добавляя кипяток и непрерывно помешивая, прогрейте на медленном огне в течение пяти минут. Поставьте на водяную баню и дайте покипеть еще десять минут, вобейте сироп до загустения и перелейте в стерилизованный кувшин с плотно прилегающей крышкой. Охладите и храните в холодильнике в течение нескольких месяцев.

LOUIS P. DE GOUY
THE GOLD COOK BOOK

Мятный сироп

Для приготовления 250 мл

листьев мяты	20—30
сахара	250 г
кипятка	1/2 л

Разотрите листья мяты с сахаром с помощью пестика, переложите смесь в кастрюлю, добавьте кипяток и прогрейте помешивая, чтобы сахар растворился. Дайте покипеть на маленьком огне в течение трех-пяти минут до загустения, процедите и разлейте в бутылки. Используйте мятный сироп в качестве ароматизатора для напитков, пуншей и домашнего мороженого.

JOEL, DAVID AND KARL SCHAPIRA
THE BOOK OF COFFEE AND TEA

Фиалковый сироп

Для настаивания фиалок автор рекомендует использовать новую дуэрскую посуду, потому что она позволяет сохранить их цвет.

Чтобы простерилизовать сироп, поместите бутылки на водяную баню или в глубокий кастрюльный горшок с теплой водой и поставьте на средний огонь. Нагрейте воду до 88 °С и простерилизуйте сироп в течение двух минут. Выньте бутылки из воды и плотно закупорьте.

Для приготовления 3 литров

свежесорванных лесных фиалок, стебельки и листья удалить	200 г
кипятка	2 л
лимонного сахара	2 кг

Разомните фиалки в ступке, переложите в большую металлическую миску, разведите кипятком и дайте настояться в течение десяти часов. Процедите настой через влажную марлю, перелейте обратно в металлическую миску, добавьте сахар, и нагрейте на водяной бане, чтобы он растворился. Снимите сироп с огня, профильтруйте и разлейте по бутылкам в теплом виде, не долитых около 2,5 см, слегка закупорьте и простерилизуйте.

MME C. DURANDEAU
GUIDE DE LA BONNE CUISINIERE

Сироп из цветов бузины

Техника стерилизации пробок и закупоривания бутылок дана на странице 8.

Для приготовления 1,5 литра

цветов бузины, собранных в солнечный день	200 г
сахара	750 г

Положите цветы бузины в неокисляющуюся кастрюлю, залейте водой так, чтобы она их только покрывала, и кипятите на медленном огне в течение тридцати минут, не допуская испарения воды. Выложите сито влажной марлей сложенной вдвое, процедите отвар и отожмите марлю. Измерьте количество получившейся жидкости и влейте ее обратно в кастрюлю. На каждые 600 мл жидкости добавьте 350 г сахара и снова прокипятите на маленьком огне в течение десяти минут, время от времени снимая пену. Сироп остудите, разлейте в бутылки, не доливая 4—5 сантиметров до пробки. Обвяжите пробки бечевкой, чтобы избежать разгерметизации при нагревании.

Поставьте бутылки на водяную баню так, чтобы вода доходила до основания пробок. Нагрейте воду до кипения и кипятите на маленьком огне в течение двадцати минут. Выньте бутылки и дайте им остыть. Опустите горлышки бутылок в расплавленный парафин или обмакните пчелиным воском.

F. W. BEECH (EDITOR)
HOME-MADE WINES, SYRUPS AND CORDIALS

Сироп из малины и уксуса

Для приготовления 2 литров

спелой малины	250 г
яблочного уксуса	1 л
сахара	750 г

Залейте малину в яблочном уксусе, через 8—10 дней процедите через ткань и отожмите сок. Измерьте количество получившегося сока и добавьте на каждый литр 750 г сахара. Нагрейте на водяной бане, периодически помешивая и снимая пену. Когда сахар растворится, снимите кастрюлю с огня. Остывший сироп закупорьте в бутылки.

SIMIN PALAY
LA CUISINE DU PAYS

Малиновый напиток

Малиновый напиток, смешанный с холодной водой, хорошо освежает в летнюю пору.

Для приготовления 1,75 литра

малины	1 кг
уксуса	600 мл
сахара	1 кг

Положите малину в кастрюлю и залейте крепким уксусом так, чтобы он ее только покрывал. На каждые 600 мл смеси малины и уксуса добавьте 500 г сахара. Доведите смесь до кипения, снимите пену и остудите. Процедите и закупорьте в бутылки.

MRS. CHILD
THE AMERICAN FRUGAL HOUSEWIFE

Сироп из красной смородины

Для приготовления 1 литра

не очень спелой красной смородины	2 кг
вишни морелло без косточек	1 кг
сахара	1 3/4 кг

Разомните кроплую смородину вместе с вишней и переложите смесь в керамический горшок. Оставьте размятые фрукты на двадцать четыре часа для брожения, затем пропустите через выложенное марлей сито, хорошо отжимая сок. Измерьте количество получившегося сока и на каждые 0,5 литра добавьте 875 г сахара. Перелейте в кастрюлю и проварите, периодически помешивая. Когда сахар растворится, а сироп истончится три-четыре раза, снимите кастрюлю с огня и удалите пену. Дайте сиропу немного остыть и разлейте в бутылки. На следующий день закупорьте бутылки и храните в прохладном месте.

EMILE DUMONT
LA BONNE CUISINE FRANÇAISE

Смородиновый сироп

Техника приготовления фруктового сиропа показана на стр. 40.

Для приготовления 1,75 литра

белой или красной смородины	1,5 кг
малины	500 г
вишни морелло без косточек	500 г
сахар	

Ягоды разомните и поставьте в теплое место на сутки. Процедите и на каждые 600 мл сока добавьте 1 кг сахара. Поставьте на водяную баню или на маленький огонь, чтобы сахар растворился. Когда сироп остынет, снимите пенку, разлейте в бутылки и хорошо закупорьте.

WILLIAM BERNHARD
THE BOOK OF ONE HUNDRED BEVERAGES

Апельсиновый сироп

При приготовлении большого количества сиропа придержи-вайтесь той же пропорции.

Вы можете завязать тертую цедру лимона и мандарина в мешочек, опустить в сироп и извлечь после настаивания, но автор полагает, что сироп с цедрой вкуснее.

Для приготовления 12 литров

апельсинов, сок выжать и процедить	10 кг
лимонов, сок выжать и процедить, цедру с 2 кг натереть	4 кг
мандаринов, сок выжать и процедить, цедру с 2–3 кг натереть	3 кг
сахара	9 кг

Измерьте количество сока, полученного из апельсинов, лимонов и мандаринов. На каждую 1/4 литра сока положите 350 г сахара, добавьте тертую цедру и оставьте в холодном месте на ночь. Затем прогрейте, чтобы растворить сахар, разлейте в бутылки и закупорьте, храните в прохладном теплом месте. На стакан холодной воды добавьте 1,5 ст. л. сиропа и подайте на стол.

ANNA G. EDMONDS (EDITOR)
AN AMERICAN COOK IN TURKEY

Абрикосовый сироп

Для получения абрикосовой мякоти залейте 750 г сушеных абрикосов водой так, чтобы они из нее почти не торчали, и оставьте на 8 часов. Затем слейте воду и протрите через сито. Лимонную кислоту можно купить в магазине.

Подавая сироп, добавьте немного сливок или мороженого в каждый бокал.

Для приготовления 8 литров

протертой через сито абрикосовой мякоти	1 кг
кипящего сахарного сиропа (стр. 166)	7 л
лимонной кислоты, растворенной в 4 ст. ложках воды	2 ч. л.

Соедините сахарный сироп с абрикосовой мякотью. Хорошо перемешайте и добавьте раствор лимонной кислоты. Остудите, помешивая время от времени.

ALBERT A. HOPKINS
HOME MADE BEVERAGES

Лимонный сироп

Этим же способом вы можете приготовить сиропы из других фруктов, но сначала хорошенько их разомните.

Для приготовления 7 литров

лимонов, цедру снять, сок выжать и процедить	12
воды	4,5 л
сахара	2 кг

Лимонную цедру положите в сотейник, залейте водой, нагрейте до кипения и варите в течение двадцати минут. Процедите в другой сотейник, добавьте сахар и дайте покипеть на сильном огне еще десять минут. Снимите с огня и помешивая залейте лимонный сок, после чего охладите и закупорьте в бутылки.

IL CUOCO MILANESE E LA CUCINIERA PIEMONTESE

Айвовый сироп

Для приготовления 2 литров

айвы, вымытой, высушенной и нарезанной кусочками	1,5 кг
воды	2,3 л
сахара	3 кг

Айву положите в сотейник, залейте водой и, непрерывно помешивая деревянной ложкой, варите в течение сорока пяти минут до мягкости. Процедите и поставьте в прохладное место на два с половиной дня для брожения. Удалите с поверхности пену, определите количество полученного сока и на каждый литр добавьте 1,5 кг сахара. Проварите сироп в течение нескольких минут, снимите с огня, охладите и разлейте в посуду для хранения.

MILA CONTINI
FATTOIN CASA

Сироп из клеверного меда

Сироп — приятное и красивое дополнение к горной воде, лимонаду или сухому белому вину. Кладите две ст. ложки сиропа на стакан жидкости. Сироп может храниться в холодильнике в течение долгого времени.

Для приготовления 1,25 литра

свежесобранных головок клевера	200 г
прозрачного клеверного меда	1/2 л
свежесобранной мяты или листьев дикого бергамота	60 г
кипятка	1 л

Головки клевера, мяту или листья дикого бергамота положите в сотейник, залейте водой, плотно накройте крышкой и проварите на маленьком огне в течение пяти минут. Дайте отвару постоять двадцать минут, процедите через марлю и добавьте клеверный мед. Затем перелейте отвар обратно в сотейник и дайте покипеть еще три минуты. Разлейте в бутылки и закупорьте.

BLANCHE POWNALL GARRETT
CANADIAN COUNTRY PRESERVES AND WINES

Имбирный сироп для домашнего имбирного эля

Для приготовления удивительно вкусного, освежающего имбирного напитка смешайте концентрированный имбирный сироп с содовой водой. Ложка ванильного мороженого может стать роскошным дополнением к этому напитку. Чтобы приготовить имбирный напиток, к 175 мл охлажденной содовой воды добавьте 1 ст. л. сиропа.

Для приготовления 1/2 литра

свежего имбирного корня, мелко порубленного	175 г
воды	1/2 л
сахара	300 г

В эмалированной или нержавеющей кастроле вскипятите воду с имбирем, дайте покипеть пять минут, после чего накройте тканью и отстаивайте на 12—24 часа.

Процедите через сито, выложенное двойным слоем марли, отожмите мякоть. Влейте сок обратно в кастрюлю, добавьте сахар, доведите до кипения и проварите на среднем огне, непрерывно помешивая и снимая пену еще пять минут. Охладите, процедите в бутылку и поставьте в холодильник.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGH

Лимонно-имбирный сироп

Техника стерилизации пробок и закупоривания бутылок дана на странице 8.

Для приготовления 1,75 литра

лимоны, цедру одного тонко снять, сок двух выжать и процедить	2
размятого имбирного корня	60 г
воды	1,25 л
сахара	1 кг

В сотейник положите имбирь, лимонную цедру и налейте воды. Доведите до кипения и варите в течение 45 минут, не препятствуя испарению воды. Процедите и измерьте количество полученной жидкости, на каждые 600 мл отвара положите 500 г сахара и добавьте сок одного лимона, хорошо размешайте, чтобы сахар растворился. Сироп охладите и разлейте в бутылки, не доливая 4—5 см до основания пробки. Пробки обмажьте бечевкой, чтобы избежать разгерметизации при нагревании.

Поставьте бутылки на водяную баню так, чтобы вода доходила до основания пробок, нагрейте воду до кипения и кипятите бутылки на маленьком огне двадцать минут. Достаньте бутылки и дайте им остыть, опустите горлышки в расплавленный парафин или обмажьте пчелиным воском.

F.W. BEECH
HOME MADE WINES AND CORDIALS

Пшеничный напиток с сиропом

Целые пшеничные зерна продаются в магазинах здоровой пищи. Техника приготовления фруктового сиропа изображена на странице 40.

Для приготовления 300 мл

целых пшеничных зерен, промытых в холодной воде	100 г
воды	1 л
сиропа из малины, клубники или вишни морелло	2 ст. л.

Пшеницу положите в сотейник, залейте водой и варите на слабом огне 3—4 часа. Процедите через сито и удалите зерна. Влейте пшеничный отвар обратно в сотейник и дайте покипеть еще 2—3 минуты. Подсластите сиропом и подавайте на стол в горячем виде.

TASHO TASHEV, ZH. STOYANOVA AND YA. DEHAMBAZOVA
DIETICHNO HRANENE

Напитки из молока и йогурта

Немецкий или подслащенный ванильный шоколад

Для приготовления 1/2 литра

горячего молока	1/2 л
шоколада	60 г
горячей воды	2—3 ст. л.
жирных сливок	115 мл
сахарной пудры	30 г
ванильного экстракта	1/4 ч. л.

Растопите шоколад в горячей воде и размешайте до получения однородной пасты. Постепенно влейте молоко и продолжайте помешивать в течение пяти минут.

Взбейте сливки с сахаром и ванильным экстрактом. Подавайте шоколад в чашках, наполнив их на три четверти и положив сверху 2—3 ст. л. взбитых сливок.

MRS. MARY J. LINCOLN
MRS. LINCOLN'S BOSTON COOK BOOK

Молоко Меринга

Техника приготовления показана на странице 48. Молоко можно не замораживать, а просто подать в охлажденном виде.

Для приготовления 1,25 литра

молока	1 л
сахара	300 г
цедры лимона	1 кусочек
лимонного сока	1 ч. л.
палочки корицы	7,5 см
яичных белков	4
молотой корицы	

В сотейник налейте молоко, положите 250 г сахара и цедру лимона. Обмажьте палочку корицы яичным белком и запустите в молоко. Проварите смесь на маленьком огне в течение пяти минут и дайте остыть.

Когда молоко совсем остынет, процедите его в миску и поставьте в морозильную камеру. Взбейте яичные белки с оставшимся сахаром и несколькими каплями лимонного сока до получения густой пены. Когда молоко начнет замерзать, смешайте яичные белки небольшими порциями. Поставьте смесь в морозильную камеру и оставьте там до полного замерзания. Наполните бокалы с горкой, посыпав сверху молотой корицей.

REPOSTERIA COCINA TIPICA

Эгг-Ног

Для приготовления 300 мл

молока	150 мл
яйцо	1
сахарной пудры	1 ч. л.
мускатный орех по вкусу	

Разбейте в высокий бокал яйцо, добавьте сахар и хорошо взбейте вилкой. В сотейнике нагрейте молоко, не доводя до кипения, и вылейте на яйцо, непрерывно взбивая. Затем перелейте напиток из бокала в кастрюлю и обратно несколько раз, пока не образуется пена. Сверху можно посыпать тертым мускатным орехом.

FLORENCE B. JACK
ONE HUNDRED DRINKS AND CUPS

Как приготовить свадебный сек-поссет

Этот рецепт известен с XVII века. Сек или шерри сек — это старинное название шерри. Автор полагает, что если для приготовления этого напитка использовать сливки вместо молока, то достаточно только десяти яиц.

Для приготовления 2,25 литра

молока	1,25 л
полусухого шерри	450 мл
взбитых яиц	15

Смешайте шерри со взбитыми яйцами и отстаивайте. Слегка нагрейте молоко на медленном огне почти до кипения, снимите с огня и влейте с высоты в смесь шерри и яиц, непрерывно помешивая. Поставьте поссет в теплое место на полчаса.

MRS. ANN BLENCOWE
THE RECEIPT BOOK OF MRS. ANN BLENCOWE

Имбирный поссет

Разнообразные поссеты были очень популярны в елизаветинскую эпоху. Основными ингредиентами были молоко или сливки, подогретые с элем или вином и ароматизированные специями.

Для приготовления 1,3 литра

молоко	600 мл
свежего имбирного корня, размять	2,5 см
тост, разваренный на кусочки	1
яичный желток	1
сахара	60 г
масла	15 г
темного эля	600 мл

Вскипятите молоко, положите имбирь и кусочки тоста в кастрюлю с горячим молоком и оставьте на тридцать минут. Извлеките имбирь и вмешайте в молоко яичный желток, сахар, масло и эль. Доведите смесь до кипения и кипятите на медленном огне в течение пяти минут, пока на поверхности не появится пена. Разлейте в жаропрочные бокалы и сразу же подавайте на стол.

ANNE ACER
THE GINGER COOKBOOK

Поссет из патоки

Для приготовления 1/2 литра

молоко	300 мл
черной патоки	2 ст. л.
белого вина	115 мл

Смешайте вместе все ингредиенты и нагревайте в сотейнике до тех пор, пока не свернется молоко. Пейте теплым.

WILLIAM BERNHARD
THE BOOK OF ONE HUNDRED BEVERAGES

Лимонный поссет

Хотя поссеты обычно подают в горячем виде, автор предлагает подавать этот поссет охлажденным.

Напиток следует употреблять на следующий день после приготовления.

Для приготовления 1/2 литра

жирных сливок	1/2 л
коньяка	1/4 л
лимона	2
сахара	60 г
апельсиновой цедры	2–3 полоски

Смешайте коньяк, лимонный сок и сахар в большой миске. Вскипятите жирные сливки с полосками апельсиновой цедры и снимите с огня. Когда сливки остынут, извлеките цедру. Перелейте сливки в заварочный чайник и влейте в сироп, держа чайник высоко.

MRS. LESLIE
THE AMERICAN FAMILY COOK BOOK

Батистовый чай

Этот мягкий питательный напиток особенно рекомендуется тем, кому запрещают пить чай или кофе. Напиток не получится водянистым и безвкусным, если сливки натуральные, а вода кипит ключом.

Для приготовления 175 мл

жирных сливок	60 мл
сахара	1 кусочек
кипятка	115 мл

Положите сахар в чашку, добавьте сливки, подождите минуту, пока сахар не растворится, и долейте кипящей водой.

MARION HARLAND AND CHRISTINE TERHUNE HERRICK
THE NATIONAL COOK BOOK

Молоко с шафраном

Для приготовления 1,25 литра

взбитого молока	1 л
шафрана или щепотка порошка шафрана	6 ниток
сахара	3–4 ст. л.
того или кукурузной муки, смешанной с 4 ст. ложками холодной воды или холодного молока	1 1/2 ст. л.

Добавьте шафран в молоко и нагрейте на маленьком огне под крышкой в течение пятнадцати минут, время от времени помешивая, чтобы не пригорело (при использовании порошка шафрана в запаривании нет необходимости). Если вы используете ярлыки шафрана, извлеките их из молока и выбросите, затем добавьте сахар. Вмешайте тапиоку или кукурузную муку, чтобы молоко загустело, и проварите в течение двух минут, непрерывно помешивая.

HKT VOLKOMEN ZUIVELBOEK

Горячий напиток из манки

Несмотря на то что летом в Турции очень жарко, зимы там может быть очень холодной, особенно в восточных районах у подножия Кавказских гор. Этот напиток продают на улицах зимой, когда дуют ветры из Средней Азии, потому что он согревает и поднимает настроение.

Для приготовления 600 мл

молока	600 мл
манки	15 г
сахара	
молотой корицы	

Налейте в кастрюлю молоко, добавьте манку и сахар по вкусу и слегка прогрейте на слабом огне в течение десяти минут, непрерывно помешивая. Подавайте в бокалах, посыпав сверху молотой корицей.

VENICE LAMB
THE HOME BOOK OF TURKISH COOKERY

Кобра

Праздник Нагапанчми, отмечаемый в июле или августе — это день кобры. В этот день принято кормить кобр, которые священны для индусов, молоком. После кормления змей в кладовой обычно остается немного молока. Поскольку день жаркий, индусы смешивают миндаль и специи с оставшимся молоком, чтобы приготовить прохладительный напиток.

Для приготовления 1/2 литра

молока	1/2 л
душистого перца	15 горошин
сахара	3 ст. л.
очищенных зерешков кардамона	3–5
крупного изюма без косточек	125 г
бланшированного миндаля	60 г
топленого масла (необязательно)	15 г

Помелите горошины перца, добавьте сахар, три зерешка кардамона, изюм, миндаль, 1/2 литра воды и смешайте в блендере до получения однородной массы. Влейте молоко и включите блендер еще на одну минуту. Попробуйте и добавьте еще немного сахара, если необходимо, но не более 1 ст. л. Процедите через марлю, сложенную в несколько слоев, охладите и подавайте на стол.

В холодное время года топленое масло нагревают с двумя зерешками кардамона до появления аромата и затем добавляют в напиток.

SHIVALI RAO AND SHALINI DEVI HOLKAR
COOKING OF THE MAHARAJAS

Напиток из кокосового молока

Для приготовления 1/2 литра

молока	1/2 л
кокосового молока	1/2 л
жирных сливок	1 ст. л.
тертого кокоса	2 ст. л.
молотых фисташек	1/2 ст. л.

Смешайте молоко с кокосовым молоком и взбейте до образования пены. Долейте сливками, посыпьте тертым кокосом и молотыми фисташками.

JACK SANTA MARIA
INDIAN SWEET COOKERY

Освежающий напиток из кокоса

Для приготовления 1/2 литра

кокосового молока	600 мл
сахара	60 г
гранатовый ликер или свежий гранатовый сок по вкусу	

Растворите сахар в воде на маленьком огне, охладите и взбейте сироп в кокосовое молоко. Вы можете подкрасить напиток несколькими каплями гранатового ликера или свежего гранатового сока.

CORA, ROSE AND BOB BROWN
THE SOUTH AMERICAN COOK BOOK

Миндальный напиток по-гавански

Для приготовления 1 литра

молоко	1 л
бланшированный миндаль	20
горькие бланшированные миндальные орехи	2
стручок ванили, разрезанного вдоль, чтобы были видны семена	2,5 см
сахара	250 г
лед	

Миндаль растолките в ступке пестиком. Влейте в кастрюлю молоко, добавьте толченый миндаль и прокипятите на медленном огне. Снимите кастрюлю с огня, добавьте в молочно-ореховую смесь стручок ванили и сахар, семена ванили ароматизируют напиток. Снова прогрейте, непрерывно помешивая, затем процедите и охладите напиток. Сервируйте с большим количеством льда.

COÑA, ROSE AND BOB BROWN
THE SOUTH AMERICAN COOK BOOK

Арахисовое молоко

Это питательный напиток, хороший заменитель какао или горячего шоколада.

Для приготовления 1 литра

арахисового масла	125 г
воды	1 л
соли	1/2 ч. л.
сахар по вкусу	

В сотейник положите арахисовое масло и постепенно влейте воду, непрерывно помешивая до получения однородной смеси. Доведите смесь до кипения и прокипятите на среднем огне в течение десяти минут, периодически помешивая. Добавьте соль (сахар по желанию), взбейте венчиком и подавайте на стол горячим или хорошо охлажденным.

ELLEN GIBSON WILSON
A WEST AFRICAN COOK BOOK

Лимонад из пахты

При приготовлении небольшого количества этого напитка, для получения лучших результатов, смешайте ингредиенты в шейкере.

Для приготовления 1,3 литра

пахты	1,25 л
лимона, сок выжать и процедить	2
сахара	2 ст. л.

В большой миске смешайте сахар с лимонным соком, помешивая, пока сахар не растворится, добавьте пахту, непрерывно помешивая.

BERTHA E. L. STOCKBRIDGE
WHAT TO DRINK

Напиток из пахты и свеклы

Для приготовления 300 мл

пахты	1/2 л
свеклы	250 г
лимонного сока	1 ст. л.
сахар или мед	

Пропустите свеклу через мясорубку, положите в марлю и как следует выкрутите, чтобы выжать из нее сок. Смешайте сок с пахтой, добавьте немного лимонного сока и сахар или мед по вкусу.

GERDA RICHTER
WUNDERQUELLE MILCH

Освежающий напиток из мяты и йогурта

Матха

Матха буквально означает пахту, однако по вкусу и консистенции она не похожа на пахту, продающуюся в магазинах. Индийская пахта более жидкая, похожа на снятое молоко и имеет привкус сливочного йогурта. Матха настолько вкусна, что подается часто сама по себе, иногда с добавлением небольшого количества соли, толченого тмина и ароматных трав. Этот напиток прекрасно освежает в летнюю жару. Рекомендуем использовать йогурт с более выраженным вкусом.

Этот напиток из йогурта можно приготовить на день раньше и хранить в холодильнике. Перед подачей на стол снова вспените напиток в блендере, но не добавляйте кубики льда, иначе он будет водянистым и безвкусным.

Для приготовления 1/2 литра

йогурта	1/2 л
мяты	12 листьев
холодной воды	175 мл
семян тмина, обжаренных и помолотых	1/2 ч. л.
крупной соли	1/2 ч. л.
кубиков льда	6–9

Поместите в блендер йогурт, воду и 8 мятных листьев и включите его на полминуты или до полного измельчения листьев мяты.

Добавьте тмин, соль, кубики льда и включите блендер еще на полминуты до тех пор, пока йогурт не станет пенистым (кубики льда полностью не размельчатся). Перелейте напиток вместе со льдом в высокие бокалы. Слегка разомните четыре оставшихся листика мяты пальцами, чтобы извлечь из них аромат, положите сверху и сразу же подавайте напиток на стол.

JULIE SAHNI
CLASSIC INDIAN COOKING

Фруктовый ласси

Техника приготовления йогурта и фруктового ласси дополнительно рассмотрена на страницах 50–51. Вместо цветочных лепестков для украшения напитка можно использовать кусочки фруктов.

Для приготовления 600 мл

йогурта	1/2 л
меда	2 ч. л.
лимон, сок выжать и процедить	1
мягких фруктов, мелко порубленных	125 г
воды	1/2 л
цветочные лепестки	

Взбейте йогурт и хорошо смешайте все ингредиенты. Подавайте на стол, украсив лепестками цветов.

JACK SANTA MARIA
INDIAN SWEET COOKERY

Напиток из йогурта

Техника приготовления йогурта дана на странице 50. В этом рецепте в качестве исходного материала используется очень густой болгарский йогурт. Болгарский йогурт можно купить в магазинах здоровой пищи и некоторых обычных магазинах.

Для приготовления 2,25 литра

3–5-дневного болгарского йогурта	1 л
холодной воды, содовой воды или газированной минеральной воды	1,25 л
колотый лед по вкусу	

Положите йогурт в большую миску и взбейте деревянной ложкой или проволочным венчиком до консистенции крема. Постепенно добавьте воду, непрерывно взбивая или помешивая. Перелейте напиток в большой кувшин и, если хотите, добавьте колотый лед.

DR. K. KATRANDZHIEV
BULGARSKOTO KISELO MLYAKO

Кефир

Этот восхитительный ближневосточный напиток средни таким кислым молочным продуктам, как йогурт, пахта и сметана. Для начала приобретите кефир в одном из магазинов здоровой пищи. Благодаря действию кефирных бактерий напиток быстро загустевает, поэтому каждый раз перед подачей на стол встряхивайте его, чтобы не было сгустков. Для закваски следующей порции кефира используйте остатки предыдущей. Подойдет как простой, так и фруктовый кефир, для получения которого можно использовать подслащенное пюре из свежих или замороженных фруктов. Из цельного молока получается более нежный напиток, чем из снятого.

Для приготовления 1 литра

цельного или снятого молока	1 л
готового кефира	2 ст. л.

Нагрейте молоко до 44 °C. Смешайте с кефиром и перелейте в кувшин. Накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на 8–24 часа (в зависимости от температуры воздуха) для загустения. Встряхните кефир, после чего хорошо охладите. Перед подачей на стол встряхните напиток еще раз.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

Напиток из йогурта, ароматизированный розовой водой

При приготовлении классического ласси решающее значение имеет качество йогурта. Он должен быть немного кислым, чтобы сохранить свои вкусовые качества даже после того, как будет разбавлен. Необходимо также, чтобы йогурт был жирным и густым, иначе у ласси будет водянистый вкус. Так как йогурты, имеющиеся в продаже, недостаточно жирны, вам придется обогатить их небольшим количеством сливок. Ласси прекрасно освежает в жаркий летний полдень или после игры в теннис.

Ласси можно приготовить заранее и хранить в холодильнике в течение двух-трех дней без добавления кубиков льда. Кубики льда добавляют непосредственно перед подачей на стол и взбивают смесь в течение нескольких секунд в электрическом блендере до образования пены.

Для приготовления 450 мл

йогурта	350 мл
розовой воды	1 ст. л.
жирных сливок	3 ст. л.
кубиков льда	9–10

Поместите в блендер йогурт, сливки, розовую воду и сахар и смешайте за полминуты или пока сахар полностью не растворится, добавьте кубики льда и включите блендер еще на полминуты до получения однородной пенистой массы (кубики льда полностью не разойдутся). Разлейте напиток в высокие бокалы и подавайте на стол.

JULIE SAHNI
CLASSIC INDIAN COOKING

Коктейль из шоколадного мороженого

Техника приготовления молочных коктейлей изображена на странице 53. Шоколадный сироп можно приготовить по рецепту на странице 110. Напиток можно украсить цветной капустой.

Коктейли делаются из любого фруктового сиропа или молока с фруктовым мороженым. Солодовый молочный коктейль — это молочный коктейль из ванильного мороженого с добавлением 1 ч. л. сухого солодового молока.

Для приготовления 1/2 литра

охлажденного жирного молока	175 мл
шоколадного сиропа	2 ст. л.
сахара	1 ч. л.
ванильного мороженого	4 ст. л. или 2 шарика
взбитых жирных сливок	

Смешайте в блендере шоколадный сироп, молоко, сахар и ванильное мороженое до получения однородной смеси. Налейте молочный коктейль в охлажденный высокий бокал и сразу же подавайте на стол, щедро украсив сверху взбитыми жирными сливками.

LOUIS P. DE GOUY
THE GOLD COOK BOOK

Шоколадный коктейль

Техника приготовления молочного коктейля с электрическим блендером описана на странице 53. Шоколадный сироп можно приготовить по рецепту на странице 110.

Для приготовления 300 мл

охлажденного молока	175 мл
шоколадного сиропа	2–3 ст. л.
сахара	1 ч. л.
ванильного экстракта	1/2 ч. л.
ванильного мороженого	2 ст. л. или 1 шарик
вишни мараскино или побег мяты	1

Смешайте в шейкере или стеклянном кувшине шоколадный сироп, молоко, сахар и ванильный экстракт и энергично взбалтывайте. Добавьте мороженое и снова взбалтывайте. Подавая на стол, налейте в высокий бокал и украсьте вишней мараскино или побегом мяты.

JOSE GASPERO (EDITOR)
HERSHEY'S 1934 COOKBOOK

Шоколадное мороженое с содовой

Рецепт шоколадного сиропа дан на странице 110.

Для приготовления 300 мл

жирных сливок	1 ст. л.
шоколадного сиропа	3 ст. л.
шоколадного, мятного или ванильного мороженого (*стр. 165*)	2 ст. л. или 1 шарик
содовой воды	

Налейте сливки и сироп в высокий бокал и хорошо перемешайте. Добавьте мороженое, долейте содовой водой и как следует размешайте.

FANNIE MERRITT FARMER
THE FANNIE FARMER COOKBOOK

Кофейно-молочный коктейль с добавлением алкоголя

Для смешивания ингредиентов можно воспользоваться электрическим блендером.

Для приготовления 0,9 литра

молока	1/2 л
кофейного ликера	4 ст. л.
кофейного мороженого (*стр. 165*)	1/4 л
яичных желтков	2
подсахаренных взбитых сливок	4 ст. л.
мускатной стружки	2 ст. л.

Взбейте молоко, кофейный ликер, кофейное мороженое и яичные желтки до получения однородной пенистой массы. Подавайте молочный коктейль в высоких бокалах, украсив сверху ложкой взбитых сливок и посыпав мускатной стружкой.

HET VOLKOMEN ZUIVELBOEK

Медово-персиковый коктейль

Для приготовления 2,4 литра

молока	1 л
персиков, разнятых без кожицы и косточек	350 г
меда	175 г
миндального экстракта	1/2 ч. л.
ванильного или вишневого и миндального мороженого (*стр. 165*)	1 л

Смешайте персики с медом, влейте половину молока и все это взбейте. Добавьте оставшееся молоко, миндальный экстракт, половину мороженого и взбейте до получения однородной массы. Разлейте в высокие бокалы и украсьте оставшимся мороженым.

HAZEL BERTO
COOKING WITH HONEY

Апельсиновый коктейль

Для приготовления 1/4 литра

молока	1/2 л
жирных сливок	2 ст. л.
апельсина, сок выжать и процедить	3
лимона, сок выжать и процедить	1/2
сахара	3 ст. л.
кубики льда	

Положите все ингредиенты, кроме кубиков льда, в блендер и включите его на две минуты. Положите 1–2 кубика льда в каждый бокал, влейте напиток и сразу же подавайте на стол.

FEEST: TIPS EN RECEPTEN VOR PARTIJTJES THUIS EN BUITEN

Бананово-молочный коктейль

Для приготовления 600 мл

молока	1/2 л
бананов, очищенных и порезанных пополам	2
жирных сливок	4 ст. л.
сахара	2 ст. л.
лимонного сока	1 ч. л.
яичный желток	1
кубики льда	

Смешайте в блендере молоко, бананы, сливки, сахар, лимонный сок и яичный желток до получения однородной массы. Положите кубики льда в каждый бокал и залейте молочным коктейлем.

FEEST: TIPS EN RECEPTEN VOR PARTIJTJES THUIS EN BUITEN

Коктейль Забальон

Для приготовления 450 мл

жирных сливок	115 мл
яичных желтка	4
сахара	4 ст. л.
Марсалы	4 ст. л.
колотого льда	4 ст. л.

Смешайте все ингредиенты в блендере на высокой скорости в течение 1–2 минут.

VERA
SIFA COSI

Бульоны и пикантные напитки

Бульон из семи овощей

Техника приготовления овощного бульона демонстрируется на странице 56. Овощи заливают водой и варят при слабом кипении, снимая пену. Вместо пастернака можно положить репу, и тогда корень сельдерея можно не использовать вообще.

Для приготовления 1 литра

Большую морковь, мелко порубить	4
средних луковицы, мелко порубить	4
лук-порей, взять только белую часть и мелко порубить	2 стебля
помидоров, кожицу снять, семена удалить	250 г
сельдерея, мелко порубить	2 стебля
пастернака	2 стебля
или петрушки, мелко порубить	2 корня
корень сельдерея	1
веточки петрушки	4
чеснока	2 зубчика
лавровый лист	1
соли	1 1/2 ч. л.
черного перца	10 горошин
сахара	1/2 ч. л.
лимонного сока	2 ч. ложки
свежемолотый перец	
мелко порубленного лука-резанца или два пучка зеленого лука, тонко порезать белую и зеленую часть	2 ст. л.

Вскипятите два литра холодной воды, добавьте все овощи, кроме корня сельдерея, а также петрушку, чеснок, лавровый лист, соль и горошины перца. В конце очистите и порубите корень сельдерея и сразу же положите в кастрюлю, так как он быстро темнеет на воздухе.

Убавьте огонь и варите бульон при слабом кипении, полуприкрыв крышкой, в течение 2 часов. По мере выкипания долизайте бульон свежей холодной водой, сохраняя уровень жидкости неизменным в течение 2 часов. Процедите бульон и выбросите овощи. Перелейте процеженный бульон обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока его объем не уменьшится до одного литра. Добавьте сахар и лимонный сок, попробуйте и добавьте специй, если необходимо. Посыпьте бульон луком-резанцем или зеленым луком и подавайте на стол.

MICHELE URVATER AND DAVID LIEDERMAN
COOKING THE NOUVELLE CUISINE IN AMERICA

Овощной бульон

Гхи — это кулинарный жир, на котором готовят в Индии. Приготавливается из топленого сливочного масла или растительных жиров. Его можно приобрести в магазинах индийских продуктов.

Для приготовления 1,5 литра

маленькие неочищенные луковицы, порезать на четыре части	2
морковка, порезать на полпяти величиной 2,5 см	1
большой неочищенный зубчик чеснока	1
Гхи или легкого растительного масла	3 ст. л.
полпяти свежего корня имбиря	5 мм
семян тмина	1 ч. л.
семян кориандра	2 ч. л.
палочки корицы	7,5 см
стручков кардамона	3 черных или 6 зеленых
гвоздик	8
горошин черного перца	1 ч. л.
соли	1 ч. л.
холодной воды	2 л

Нагрейте Гхи или растительное масло в глубокой 3-литровой кастрюле и добавьте все ингредиенты, кроме воды. Обжарьте овощи и специи на среднем огне в течение 10 минут, или пока лук не станет золотистого цвета. Налейте воду и доведите ее до кипения, убавьте огонь, неплотно накройте кастрюлю крышкой и дайте покипеть 1, а лучше 2 часа. Остудите, процедите через марлю, сложенную вдвое, и храните в холодильнике или морозилке.

JULIE SAHNI
CLASSIC INDIAN COOKING

Сборный овощной бульон

Для приготовления 2 литров

больших моркови, порубить	2
больших картофелины, порезать кубиками	2
маленьких луковицы, разрезать пополам	2
стебель лука-порея, порубить белую и зеленую часть	1
стебля сельдерея с листьями, порубить	2
пастернак, порубить	2
больших спелых помидора, кожицу снять и порубить	3
рубленых капустных листьев	90 г
рубленой зеленой фасоли	125 г
веточек петрушки	40 г
листьев свежего базилика	2 ст. л.
или сушеного базилика	1 ст. л.
сушеного чабреца	1/2 ч. л.
соли	1 ст. л.
перца	1 ч. л.
воды	3 л

Смешайте все ингредиенты в большом глубоком котле. Когда вода закипит, убавьте огонь и варите под крышкой в течение 3 часов, время от времени снимая пену и помешивая. Процедите суп через сложенную втрое влажную марлю.

NIKA HAZELTON
THE REGIONAL ITALIAN KITCHEN

Бараний бульон

Для приготовления 1,75 литра

бараньей шеи, порезать на куски	1,5 кг
холодной воды	2 л
репы, порезать пополам	2
веточки петрушки	3–4
веточка чабреца	1
соль	

В кастрюлю положите баранину, залейте водой, поставьте на огонь и доведите до кипения, снимите пену и добавьте репу, петрушку, чабрец и немного соли. Варите при слабом кипении 1,5 часа, удалите с поверхности жир, процедите в миску через сито, выложенное марлей.

CHARLES ELME FRANCATELLI
THE MODERN COOK

Куриный бульон

Для приготовления 1 литра

курица для варки	2 кг
риса-сечки	60 г
перловой крупы	60 г
мяса	3 ст. л.
соль	

Положить курицу в большую кастрюлю и залейте холодной водой, добавьте рис, перловую крупу и после того, как вода закипит, мед. Варите на слабом огне в течение 3 часов, периодически снимая пену. Когда бульон выпарится на 1/3 своего первоначального объема, процедите его и добавьте соль.

MRS. RUNDELL
MODERN DOMESTIC COOKERY

Простой куриный бульон

Если вы для приготовления бульона используете курицу для варки, то вам потребуется 2 1/2 часа. После приготовления бульона курицу можно съесть.

Для приготовления 1 литра

молодую курицу для варки или цыпленок, разделить на 4 части	1
воды	1,25 л
соль	
кочерыжка с листьями белокочанной капусты	1
кулыбрь	

Положите в сотейник с водой куски курицы и немного соли. Вскипятите, снимите пену и добавьте капусту и пригоршню кулыбря. Варите на маленьком огне в течение 1 часа, затем процедите в миску через салфетку.

CHARLES ELME FRANCATELLI
THE MODERN COOK

Пряный «говяжий чай»

Техника приготовления «говяжьего чая» дана на странице 62.

Не кладите слишком большое количество какого-либо одного вида овощей, лучше хорошее сочетание различных ароматов. Одной чайной чашки мелко порезанных овощей будет вполне достаточно. Любой ингредиент, который вас не устраивает, можно заменить.

Для приготовления около 450 мл

нежирной, сочной говядины	250 г
холодной воды	450 мл
соли	1/2 ч. л.
небольшой кусок моркови, репы, лука и сельдерея, мелко порубить	1
небольшой пучок из трав	1
перца	3 или 4 горошины
небольшой пластинки мациса	1

Поместите все ингредиенты в жаропрочный горшок, размешайте, накройте крышкой и поставьте в сотейник с холодной водой, так чтобы вода достигала на три четверти высоты горшка. Доведите до кипения и кипятите на медленном огне в течение 2 или 3 часов, добавляя воду в сотейник по мере необходимости. Достаньте горшок, размешайте его содержимое вилкой, процедите через сито и хорошо выжмите гущу.

FLORENCE B. JACK
COOKERY FOR EVERY HOUSEHOLD

Чесночный суп

Метод приготовления чесночного супа дан на странице 58.

В Провансе верят, что чесночный отвар — панацея от всех болезней. К нему обычно подают сухари. Простейший рецепт для тех, кто серьезно болен, — просто отварить в воде две головки чеснока вместе с веточкой чабреца и лавровым листом. Отвар затем процеживают в миску с сухарями, вымоченными в оливковом масле. Блюдо, приготовленное по более сложному рецепту (больше чеснока и яичные желтки), обязательно подается в Провансе в Сочельник.

Для приготовления около 900 мл

зубчиков чеснока, неочищенных, но слегка раздавленных	10–15
воды	1 л
лавровый лист	1
шалфея	2–3 листа
чабреца	1/2 ч. л.
соли	
молотых сухарей	

Для пасты

яйцо	1
яичных желтка	2
сыра Пармезан или Грюйер, натереть	45 г
свежемолотый перец	
оливкового масла	4 ст. л.

Вскипятите воду, добавьте в нее травы, чеснок и соль по вкусу. Готовьте под крышкой на среднем огне в течение 40 минут, процедите через сито, выбросите травы и протрите чеснок в бульон.

Смешайте яйцо, желтки, тертый сыр и перец в миске, размешайте и взбейте до кремовой консистенции. Медленно влейте масло, постоянно взбивая, затем добавьте половник чесночного бульона, не прекращая взбивать. Смешайте пасту с бульоном и поставьте на слабый огонь. Взбивайте, пока смесь слегка не загустеет. Налейте в подогретую тарелку поверх сухарей и сразу подавайте на стол.

RICHARD OLNEY
THE FRENCH MENU COOKBOOK

Индийская кукурузная каша

Вместо соли и сливок можно добавить в кашу сахар и присыпать мускатным орехом.

Для приготовления около 300 мл

кукурузной крупы, развести в 2 ст. л. холодной воды до получения однородной пасты	2 ч. л.
воды	600 мл
соли	
сливок	2 ст. л.

В кастрюле смешайте кукурузную пасту с водой, доведите до кипения и медленно кипятите в течение получаса. Процедите, добавьте щепотку соли и сливки, размешайте и сразу подавайте на стол.

BERTHA E. L. STOCKBRIDGE
WHAT TO DRINK

Напиток из семян тмина

Джеттери — это грубый коричневый сахар, который производят в Индии из пальмового сока. Порошок асафетиды — тертая специя, которую в минимальных количествах добавляют в соус, особенно в рыбные блюда. Эти продукты можно приобрести в магазинах индийской кухни.

Можно использовать как выпивку перед едой.

Для приготовления 1/2 литра

семян тмина, обжарить и размолоть	2 ч. л.
сухого томариндa размером с грецкий орех	1 кусочек
воды	1/2 л
кармелового сахара или джеттери	1 1/2 ст. л.
порошок асафетиды	
перца	1/4 ч. л.
мяты	10–15 листьев
соли	2 ч. л.

Вымочите тамаринд в 1/2 литра воды в течение 20 минут. Если вы используете джеттери, положите его в 85 мл воды и оставьте на час. Процедите тамариндовую воду через ткань, отожмите сок, добавьте сахар или джеттери, тмин, щепотку порошка асафетиды, перец, мяту и соль. Затем влейте остальную воду.

KALA PRIMLANI
INDIAN COOKING

Аперитив с озера Чапала

Подавайте этот напиток вместе с текилой или в качестве аперитива перед обедом или ужином.

Для приготовления около 300 мл

процеженного апельсинового сока	1/2 л
гренадинового сиропа	45 мл
кайенского перца или молотого красного перца чили	1 ч. л.
соль	

Тщательно смешайте ингредиенты и охладите перед тем, как подавать на стол.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ
THE COMPLETE BOOK OF MEXICAN COOKING

Вина и крепкие напитки

Апельсиновое вино от Жоржетты

Автор рекомендует использовать для этого рецепта бесцветную и ничем не ароматизированную водку. Техника приготовления этого напитка дана на странице 66. Прежде чем порезать апельсин и лимон на половинки, тщательно вымойте их и предварительно ошпарьте кипятком.

Для приготовления около 3 литров

белого или розового вина	5 л
водки	1 л
кубиков сахара	1 кг
померанцев, разрезать пополам, сок выжать и процедить	6
апельсин, разрезать пополам, сок выжать и процедить	1
лимон, разрезать пополам, сок выжать и процедить	1
стручок ванили	1

Поместите все ингредиенты, включая выжатые половинки цитрусовых, в большой горшок. Накройте крышкой и дайте настояться в течение 42 дней. Процедите, разлейте по бутылкам и храните в прохладном месте.

ALAIN CHAPEL
LA CUISINE C'EST BEAUCOUP PLUS QUE DES RECETTES

Апельсиновое вино

Автор рекомендует использовать бесцветную водку без запаха.

Для приготовления 1,25 литра

красного вина	1 л
апельсина, цедру снять	2–3
сахара	200 г
водки	150 мл
стручок ванили	1

Смешайте красное вино, апельсиновую цедру, сахар, водку и ваниль, накройте крышкой и настаивайте в течение двух месяцев, после чего процедите.

RODOLPHE BRINGER
LES BONS VIEUX PLATS DU TRICASTIN

Абрикосы в водке

Техника приготовления этого напитка изображена на странице 66. Автор советует использовать простую водку без всяких добавок.

Для приготовления 1 1/4 литра

водки	1 л
крепких спелых абрикосов	1 кг
сахарный сироп, приготовленный из 350 г сахара и 1/4 литра воды	

Оботрите абрикосы тряпочкой и наколите иглой, после чего поместите на несколько секунд в кастрюлю с кипящей водой, выньте и переложите в миску с холодной водой. Слейте воду и переложите абрикосы в стеклянную посуду. Смешайте водку с сахарным сиропом, процедите и залейте этой смесью абрикосы. Хорошо закупорьте посуду и оставьте на меньшей мере на два месяца.

SIMIN PALAY
LA CUISINE DU PAYS

Ратафия из абрикосов

Автор рекомендует использовать водку без окуся и запаха.

Для приготовления 3/4 литра

водки	3/4 л
абрикосов, мякоть размять, косточки расколоть, ядро извлечь и растолочь	20
сахара	250 г
молотой корицы	1/2 ч. л
гвоздики	3

Поместите мякоть абрикосов и толченые ядрышки в керамический кувшин вместе с другими ингредиентами. Закупорьте кувшин и оставьте на месяц, время от времени встряхивая. Процедите через ткань и разлейте по бутылкам.

MME. ROSALIE BLANQUET
LE PATISSIER DES MANAGES

Крепкий напиток из белого вина

Автор рекомендует использовать простую водку без окуся и аромата. Этот напиток с возрастом становится только лучше.

Для приготовления 5 литров

сухого белого вина	6 л
водки	1 л
апельсина, порезать	4
лимон, порезать	1
стручок ванили	1
сахара	1 кг

Дайте апельсинам, лимону и ванили с сахаром настояться в вине с водкой по меньшей мере два месяца. После этого процедите напиток и разлейте его по бутылкам.

MANUEL PRATIQUE DE CUISINE PROVENCALE

Ратафия из персиков

Авторы советуют использовать обыкновенной водки. Техника использования винного пресса дана на странице 75. Если вы хотите приготовить меньшее количество напитка, придерживайтесь той же пропорции.

Для приготовления 13,5 литра

водки	9 л
спелых персиков без пятен, порезать пополам и вынуть косточки	6 кг
сахара	2 кг

Положите половинки персиков в марлевый мешочек и выжмите из них сок с помощью винного пресса — около 4 литров. Перелейте сок в 15-литровый керамический кувшин, добавьте водку, плотно закройте горлышко кувшина тарелкой подходящего диаметра и оставьте на 5—6 недель.

Процедите жидкость через сито, выложенное двойным слоем влажной марли, в другой керамический кувшин, добавьте сахар и оставьте плотно закрытым на два дня, ежедневно размешивая, чтобы сахар растворился. Снова процедите напиток и разлейте его по бутылкам.

VIARD AND FOURET
LE GUIDINIER ROYAL

Крепкий напиток из свежих персиков

Для приготовления 1,25 литра

водки или джина	3/4 л
персиков	6
сахарного сиропа (стр. 166)	1/2 л
миндаля	30 г

Смешайте все ингредиенты в кувшине, накройте крышкой и оставьте в прохладном месте или холодильнике на три месяца. Перед тем как подавать на стол, процедите.

JULIE DANNENBAUM
FAST AND FRESH

Сливянка

Для приготовления около 3 литров

очень крепкой водки	2 л
свежих спелых слив	1 кг
сахара	1 кг
или сахарный сироп из 400 г сахара и 1,5 л воды, остудить	

Положите сливы в бутыль с широким горлышком, добавьте водку и закупорьте. Оставьте в темном месте на шесть недель. Слейте водку и сохраните ее. Добавьте в бутыль со сливами сахар или сахарный сироп, который извлечет из слив весь алкоголь. Дайте им постоять две недели, слейте сахарный сироп и добавьте его в водку. Процедите и разлейте по бутылкам. Закупорьте и храните в течение шести месяцев, после чего подавайте на стол.

N. I. GEORGIEVSKY, M. K. MILMAN,
E. A. SHADURA AND A. K. SHEMIAKINSKY
UKRAINIAN CUISINE

Ратафия из инжира

Автор советует использовать водку без аромата.

Для приготовления около 3 литров

водки	1 л
сухого инжира, вымытого и высушенного	750 г
сахара	175 г

Промойте полутораслитровую емкость кипятком и вытрите ее насухо полотенцем. Поместите в нее инжир, сахар, водку и тщательно закупорьте. Через месяц ратафия будет готова к употреблению.

CHRISTIANE SCHAPIRA
LA CUISINE CORSE

Ратафия из граната

Для приготовления меньшего количества напитка придерживайтесь той же пропорции. Автор рекомендует использовать водку без запаха. Для приготовления гранатового сока понемногу насыпайте зернышки 10—12 гранатов в марлю и, выкручивая ее, выжимайте сок в миску.

Для приготовления 4 литров

водки	3 л
гранатового сока	1 л
сахара	500 г
палочка корицы	1

Растворите сахар в гранатовом соке и влейте туда водку. Перелейте смесь в большой стеклянный кувшин и добавьте палочку корицы. Плотно закупорьте кувшин и оставьте на 30—40 дней, после чего процедите и разлейте по бутылкам.

AUSTIN DE CROZE
LES PLATS REGIONAUX DE FRANCE

Баунс из дикой вишни

Вашими морозы могут быть использованы вместо диких ягод.

Для приготовления 1,75 литра

коньяка или виски	около 1,5 л
дикой вишни	1 кг
сахара	10 ст. л.

Разложите вишню по литровым банкам, посыпая каждый слой сахаром и примешивая их деревянной палочкой, чтобы они пустили сок. На каждую банку потребуется примерно 5 ст. ложек сахара. После этого залейте ягоды виски или коньяком до краев банок, чтобы они впитывали алкоголь. Закройте банки крышками и оставьте на четыре месяца. После этого переложите содержимое банок в миски, разомните деревянным пестиком, отожмите и процедите через марлю по $^1/_2$ литра за один прием. У вас получится прекрасный ликер, вкусный и тонизирующий, который может храниться годами и с возрастом становится только вкуснее.

MARION HARLAND AND CHRISTINE TERHUNE HERRICK
THE NATIONAL COOK BOOK

Напиток из ежевики

Чтобы приготовить ежевичный сок, положите 3 кг ягод ежевики в кастрюлю и залейте 140 мл воды. Держите их на маленьком огне, пока они не пустят сок, после чего процедите через двойной слой влажной марли.

Для приготовления около 2,75 литра

коньяка	$^1/_2$ л
ежевичного сока	2 л
сахара	500 г
тертый мускат	
молотый душистый перец	
молотая корица	

Прокипятите на маленьком огне в течение 30 минут ежевичный сок, сахар и специи в кастрюле под крышкой. Дайте отвару остыть и процедите. Добавьте коньяк.

HELEN BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

Ликер из черной смородины

Автор советует использовать простую, неароматизированную водку.

Для приготовления около 900 мл

водки	около $^1/_2$ л
черной смородины, промыть, веточки удалить	500 г
гвоздики	4
палочки корицы	2,5
сахар	

Наполните большую стеклянную банку черной смородиной, добавьте гвоздику и корицу и залейте все это водкой. Оставьте смесь настаиваться в течение по меньшей мере двух месяцев, время от времени встряхивая. После этого слейте жидкость и растворите в ней сахар из расчета 200—250 г на литр. Процедите ликер и разлейте его по бутылкам.

SIMON PALAY
LA CUISINE DU PAYS

Смородиновый ром

Для приготовления около 4 литров

рома	2 л
черной смородины	1 кг
сахара, растворенного в 600 мл кипятка	500 г

Бланшируйте черную смородину в сахарном растворе и процедите, хорошо отжимая ягоды. Когда жидкость почти остынет, добавьте ром и разлейте по бутылкам.

DOROTHY HARTLEY
FOOD IN ENGLAND

Кюрасо

Для приготовления меньшего количества придерживайтесь той же пропорции. Автор советует использовать водку без вкуса и запаха. Техника приготовления сахарного сиропа демонстрируется на странице 28.

Для приготовления 11 литров

водки	10 л
горькой апельсиновой цедры, высушенной в духовке при температуре 130—140 °С в течение 30 минут	500 г
молотой корицы	45 г
молотой гвоздики	45 г
сахарный сироп из 250 г сахара и 1 л воды	

Поместите апельсиновую цедру в большой керамический кувшин и добавьте водку. Плотно закупорьте кувшин и оставьте постаиваться на 12—15 дней в теплом, прогреваемом солнцем месте или духовке, хорошо встряхивая каждый день. Процедите настой и добавьте в него сахарный сироп.

MME.C. DURANDEAU
GUIDE DE LA BONNE CUISINIERE

Кофейный ликер

Автор рекомендует использовать водку без аромата.

Для приготовления 3 литров

водки	1 л
очень крепкого кофе	2 л
сахар	

Профильтруйте кофе несколько раз, чтобы полностью избавиться от гущи. Добавьте водку и сахар по вкусу и охладите смесь. Разлейте по бутылкам и хорошенько закупорьте. Этот напиток может храниться очень долго.

ELADIA M. CARPINELL AND CARMEN J. CARPINELL
CARMENCITA O LA BUENA COCINERA

Ликер из кофе

Автор советует воспользоваться простой водкой без вкуса и запаха.

Для приготовления 1,25 литра

водки	1 л
обжаренных кофейных зерен	100 г
сахара, растворенного в 175 мл воды	250 г

Положите кофейные зерна в водку и оставьте на 24 часа. Добавьте сахарный сироп, все это перемешайте и процедите. Разлейте ликер по бутылкам.

MANUEL PRATIQUE DE CUISINE PROVENCALE

Апельсиново-кофейный напиток

За время хранения напиток наверняка потемнеет из-за кофейных зерен, но апельсиновый аромат сохранится, и напиток будет вкусен и необычен.

Для приготовления около 1,25 литра

текилы	$^1/_2$ л
апельсина	3
кофейных зерен	40 г
сахарного сиропа *(стр. 166)*	$^1/_2$ л

Сделайте по три надреза на каждом апельсине и в каждый надрез положите по кофейному зернышку. Положите апельсины в кувшин и добавьте остальные кофейные зерна. Добавьте сахарный сироп и текилу и запечатайте. Храните в холодильнике в течение трех месяцев. Подавая на стол, процедите напиток и маленькие охлажденные бокалы.

JULIE DANNENBAUM
FAST AND FRESH

Пикантный зимний напиток

Для приготовления 1,25 литра

водки или джина	$^1/_2$ л
тонко срезанной цедры апельсина, лимона, грейпфрута или лайма	250 г
сахарного сиропа *(стр. 166)*	$^1/_2$ л

Смешайте все ингредиенты, закупорьте в сосуд и поставьте в холодильник или просто прохладное место на три месяца. Перед тем как подавать на стол, процедите.

JULIE DANNENBAUM
FAST AND FRESH

Варенуха

Для приготовления пасты из муки и воды смешайте муку с небольшим количеством воды до образования густой массы. Чтобы масса не была рассыпчатой, в нее можно добавить немного масла.

Для приготовления 1 литра

простой водки	1 л
сухих яблок, промыть	40 г
вишни, промыть	40 г
груш, промыть	25 г
слив, промыть	25 г
меда	250 г
молотого имбиря или небольшой кусочек свежего имбирного корня	1/8 ч. л.
кожицы из специи молотой корицы, молотой гвоздики и перца	1/8 ч. л.
лавровый лист	1
пасто из муки и воды	

Разложите четыре вида фруктов по четырем разным мискам, залейте их водкой и дайте им постоять 5—6 часов.

Перелейте водку с фруктами в большой эмалированный или керамический сосуд, добавьте мед, специи и лавровый лист, закройте крышкой и запечатайте края пастой из воды и муки. Придавите крышку небольшим грузом. Поставьте в духовку, нагретую до 100 °С, на 10—12 часов. Процедите через сито, выложенное двумя слоями влажной марли. Подавайте на стол в горячем или холодном виде.

N. I. GEORGIEVSKY, M. E. MELMAN, E. A. SHADURA AND A. S. SHEMJAKINSKY
UKRAINIAN CUISINE

Напиток Анжелика

Автор советует использовать простую водку без запаха.

Для приготовления около 5 литров

водки	3 л
засахаренных зеленых стеблей дягиля	20 г
полочек корицы	2,5 см
гвоздики	4
сахара	1,75 кг
воды	1 л

Поместите стебли дягиля, корицу, гвоздику и воду в стеклянную банку, закройте крышкой и оставьте на полтора месяца, после чего процедите через сито. Смешайте в сотейнике воду с сахаром и поставьте на маленький огонь, чтобы сахар растворился. Доведите смесь до кипения и проварите в течение минуты, не помешивая. Снимите пену, уберите сироп с огня, добавьте водку, остудите и разлейте в бутылки.

TANTE MARIE
LA VERITABLE CUISINE DE FAMILLE

Чайный напиток

Автор рекомендует воспользоваться простой водкой. Технологию приготовления сахарного сиропа дана на странице 29. Для приготовления меньшего количества напитка придерживайтесь той же пропорции.

Для приготовления 7,25 литра

водки	4 л
зеленого чайного листа	125 г
кипящей воды	1/4 л
сахарный сироп, приготовленный из 3 литров воды и 500 г сахара	

Заварите чайный лист кипятком и дайте ему постоять пять минут, после чего влейте чай в водку. Оставьте смесь на 24 часа. Процедите, добавьте сахарный сироп и разлейте в бутылки.

MME. C. DURANDEAU
GUIDE DE LA BONNE CUISINIERE

Ратафия из Гренобля

Для получения малинового сока проварите 3,5 кг малины через сито. Чтобы получить вишневый сок, вскипятите 1,5 кг вишни, удалите косточки, разомните ее в стуле и отожмите через марлю. Автор советует воспользоваться простой водкой.

Для приготовления около 7 литров

водки	4 л
малинового сока	2 л
вишневого сока	1/2 л
сахара	1 кг

Смешайте все ингредиенты и дайте постоять, пока сахар полностью не растворится. Процедите напиток через ткань, разлейте по бутылкам и очень плотно закупорьте.

MME. ROSALIE BLANQUET
LE PATISSIER DE MENAGES

Вино из грецких орехов

Вложение грецкие орехи — это спелые орехи, недавно собранные с дерева и еще не высохшие. Автор советует использовать неароматизированную водку.

Для приготовления 6,5 литра

красного вина	5 л
водки	1 л
вложих грецких орехов, очистить от скорлупы и растолочь	24
сахара	1 кг
винных	1 стручок
тертый мускатный орех	1
гвоздик	6

Поместите орехи, вино, водку, сахар и специи в большую бутылку, закупорьте ее неплотно и оставьте на 40 дней. Процедите жидкость через два слоя влажной марли, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Храните в прохладном месте.

LUCETTE REY-BILLETON
LES BONNES RECETTES DU SOLEIL

Терновая настойка

Накалите терновые ягоды несколько раз иглой, чтобы они лучше пускали сок.

Для приготовления 2,5 литра

джина	2,5 л
стакан сушеных терновых ягод	750 г
бланшированного миндаля	30 г
сахара	750 г

Поместите терн, миндаль и сахар в пятилитровую банку и влейте джин, после чего закупорьте. Оставьте на три месяца, при этом встряхивайте каждые три дня. Процедите ликер, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Настойку можно употреблять сразу или хранить, от чего она становится только лучше.

DOROTHY WISE (EDITOR)
HOME MADE COUNTRY WINES

Восточно-прусский медовый напиток

Автор советует использовать немецкую водку без акциза и налога, в крайнем случае простую неароматизированную водку.

Для приготовления 1 литра

водки	1/2 л
воды	1/2 л
меда, растопить	1/4 стакана
гвоздики	1
полочки корицы	2,5 см
вересового или акациевого меда	250 г

Доведите воду до кипения, добавьте в нее специи, снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры. Процедите воду и растворите в ней мед. Снимите пену с поверхности, влейте водку, разлейте по бутылкам и закупорьте. Дайте напитку постоять неделю, прежде чем подавать его на стол.

FRITZ BOCKISCH
DASKOCHBUCH AUS MECKLENBURG, POMMERN UND OSTPREUSSEN

Ратафия из семи видов семян

Автор рекомендует воспользоваться неароматизированной водкой. Для приготовления меньшего количества напитка придерживайтесь той же пропорции.

Для приготовления около 8 литров

водки	7 л
семян тмина	30 г
семян аниса	30 г
семян укропа	30 г
семян дягиля	30 г
семян кислого тминного	30 г
семян кориандра	30 г
семян фенхеля	30 г
сахара	1,4 кг
теплой воды	1/2 л

Хорошо растолките все семена в ступке. Залейте их водкой и оставьте под крышкой на месяц. Растворите сахар в теплой воде и остудите воду. Процедите сироп, добавьте его к ликеру и разлейте в бутылки.

MME. ROSALIE BLANQUET
LE PATISSIER DES MENAGES

Вино со специями

Это ароматное вино фильтруется через специальный мешочек, который, по преданию, был придуман еще Гиппократом, врачом, жившим в V веке до н. э. Автор, составивший этот рецепт в XVII веке, предлагает заменить в качестве пежного жгутика и серой амбры и поместить их в фильтрационный мешочек для вина. Современные гурманы желают подобные ароматические добавления к вину. Для приготовления этого напитка лучше использовать молодое красное вино, еще не успевшее стать прозрачным. Метод закупоривания изображен на странице 8.

Для приготовления 1,25 литра

красного вина	1 л
сахара	375 г
перца чили, размять	2 стручка
палочки корицы	2,5 см
гвоздик	12
пластинки мациса	2
свежего корня имбиря, перезать пополам	30 г
красное яблоко, почистить и порезать дольками	1
миндальных орехов, ростопчь	12

Налейте вино в миску с сахаром, специями, перцем и яблоком, накройте крышкой и оставьте на 30 минут, или пока не растворится сахар. Положите миндаль в полотняный мешочек и, помешивая, процедите через него вино. Разлейте вино по бутылкам и, если собираетесь его хранить, хорошо закупорьте. В противном случае сразу же подавайте на стол.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE

Водка со специями

Автор советует использовать водку без цвета и аромата. Техника закупоривания бутылок дана на странице 8.

Для приготовления около 1,25 литра

водки	1 л
стручка перца чили	3
гвоздик	12
веток свежего аниса	1
семян кориандра, растолочь	1/2 ч. л.
сахара	375 г
воды	100 мл
миндальных орехов, ростопчь	12

Поместите водку со специями и перцем в бутылку и дайте постоять 2 часа, после чего процедите. Растворите сахар в кастрюле с водой и нагрейте сироп на медленном огне до температуры 112—116 °С, после чего снимите его с огня. Влейте в сироп водку и хорошо размешайте. Положите миндаль в ткань и процедите через нее ликер в большую миску. Разлейте по бутылкам и закупорьте.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE

Кипяченое вино

Автор рекомендует воспользоваться водкой без цвета и запаха.

Этот древний напиток пили жители Прованса по большим праздникам, торжественным случаям и, конечно, в канун Рождества. Для этого доставали лучшие бокалы, вдоль краев которых заранее было выведено слово «Дружба». Самый красивый бокал предназначался самому старшему члену семьи, и все остальные домочадцы по очереди подходили чокаться с ним.

Для приготовления 6—7 литров

виноградного сока, выжатого через марлю из темного винограда	10 л
водки (необязательно)	100 мл

Налейте виноградный сок в большой котел и поставьте на огонь. Кипятите его на слабом огне, периодически снимая пену, пока он не выпарится примерно на треть. Когда останется 6—7 литров жидкости, перелейте ее в большой кувшин и охладите, энергично помешивая большой ложкой. Если хотите, добавьте в сок водку и разлейте по бутылкам. Через месяц перелейте напиток в новые бутылки. Храните в прохладном погребе.

IRENE BOBELLI
LA CUISINE PROVENCALE

Ирландский напиток Аскебо

В этот ирландский напиток нельзя добавлять ни капли воды. Иногда его окрашивают в зеленый цвет соком шпината, а не шафрана, который и дал напитку свое название (как мы полагаем), так как аскебо означает «желтая вода».

Для приготовления 2,25 литра

коньяка или ирландского виски	2,25 л
гвоздики	7,5 г
зерен кардамона	7,5 г
меда	500 г
тертого мускатного ореха	15 г
кубика сахара, натертых цедрой померанца	4
порошка шафрана	1/2 ч. л.
или щепотка шафранных рылец, заваренных в 4 ст. л. кипятка	
коричневого сахара	250 г

Раздавите гвоздику и кардамон в ступке. Налейте коньяк или виски в большой кувшин и добавьте туда мед, мускатный орех, гвоздику, кардамон, кубики сахара, шафран и коричневый сахар. Закройте кувшин. Встряхивайте напиток каждый день в течение двух недель, после чего процедите и подавайте на стол.

ANDRE L. SIMON
ENGLISH WINES AND CORDIALS

Дрогхеда Аскебо

Зеленая лакрица — это стебли лакрицы и, если они вам недоступны, можно просто использовать большие лакричного корня.

Для приготовления 4,5 литра

коньяка	4,5 л
семян аниса	30 г
семян сладкого фенхеля	15 г
зеленой лакрицы	30 г
семян кориандра	1 ч. л.
гвоздики	1 ч. л.
мациса	1 ч. л.
изюма	500 г
инжира	250 г
лакричного корня	1 пампик
шафранных рылец	15 г

Разомните все травы, фрукты и специи, кроме шафрана, и настаивайте их на коньяке в течение восьми дней. Процедите настой и в течение еще двух дней настаивайте в нем шафран. Снова процедите и разлейте по бутылкам.

DOROTHY HARTLEY
FOOD IN ENGLAND

Малиновый ликер

Автор советует воспользоваться водкой без цвета и запаха. Он также утверждает, что для этого ликера вместо малины можно использовать чернику или красную смородину в той же пропорции или взять половину этого количества ежевичной цедры. Автор говорит, что некоторые кладут в этот ликер 3 см палочки корицы. Техника закупоривания бутылок изображена на странице 8.

Для приготовления около 2 литров

водки	1 л
малины	250 г
сахара	750 г
воды	450 мл

Поместите малину и водку в бутылку, закупорьте ее неплотно и поставьте на солнечное место примерно на два месяца. Встряхивайте бутылку почаще.

Смешайте в кастрюле сахар с водой и доведите смесь до кипения. Снимите пену, выключите огонь и дайте сиропу остыть. Процедите водку через сито, выложенное двойным слоем влажной марли, и добавьте в нее сахарный сироп. Разлейте по бутылкам и закупорьте.

FRANCOIS VOEGELING
LAGASTRONOMIE ALSACIENNE

Коньяк с корицей

Кора коричного дерева продается в магазинах восточных пряностей, молотая здоровой питания и гастрономах.

Коричное дерево выращивают в Индии и Вест-Индии, его кора ценится как за свои антисептические свойства, так и за терпкий аромат, напоминающий запах гвоздики. Коричный коньяк может стать прекрасным лекарством от простуды, если его добавлять очень маленькими порциями в горячее молоко. Этот напиток можно использовать и для профилактики простуды, добавляя его в горячее молоко или горячую воду, в последнем случае следует также положить сахар.

Для приготовления 1/2 литра

коньяку	1/2 л
кора коричного дерева	90 г

Поместите корицу в бутылку с коньяком и выдержите в течение двух или трех недель.

ANDRE L. SIMON
ENGLISH WINES AND CORDIALS

Авиньонский молочный ликер

Автор советует использовать простой водкой без цвета и аромата.

Для приготовления около 1,25 литра

водки	1/2 л
молока	1/2 л
сахара	500 г
стручок ванили	1
лимон, порезать на четвертинки	1

Поместите молоко, сахар, водку, ваниль и четвертинки лимона в стеклянную банку и хорошенько перемешайте. Оставьте смесь на 12 дней, время от времени помешивая ее ложкой. После этого процедите ликер через сито, выложенное двумя слоями влажной марли, и перелейте в кувшин.

LUCETTE REY-BILLETON
LES BONNES RECETTES DU SOLEIL

Молочный ликер

По желанию в этот напиток можно добавить больше сахара и алкоголя, но уменьшать их количество нельзя. При длительном хранении ликер становится только лучше.

Для приготовления 1,25 литра

водки или коньяку	1/2 л
молока	1/2 л
сахара	500 г
лимон, мелко порезать	1
стручок ванили	1

Поместите все ингредиенты в бутылку, хорошо закупорьте и оставьте на 11 дней. Каждый день встряхивайте бутылку. Процедите через бумажный фильтр и закупорьте в бутылки.

ABRINASVIDAL, COLOMA
COCINA SELECTA MALLORQUINA

Имбирное пиво быстрого приготовления

Техника приготовления имбирного пива показана на странице 68.

Для приготовления около 3,7 литра

свежего имбирного корня, почистить и порезать на кусочки	40 г
сахара	350 г
лимон, цедру срезать, сок выжать и процедить	1
кипящей воды	3,7 л
свежих дрожжей	15 г
или сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.

Растолките имбирь в ступке, положите его в большую миску с сахаром и цедрой и залейте кипящей водой. Дайте смеси остыть до комнатной температуры и влейте лимонный сок и дрожжи. Накройте крышкой и оставьте на ночь или на 12 часов для ферментации. Процедите пиво через несколько слоев влажной марли и разлейте в толстостенные бутылки по 300 мл, закупорьте и обвяжите пробки бечевкой.

MRS. LESLIE
THE AMERICAN FAMILY COOK BOOK

Имбирное пиво

Это традиционный домашний напиток Западной Африки. Существует много вариантов соотношения имбиря и воды. Добавкой могут служить разные фрукты (иногда вместо цитрусовых используют ананасы). Есть расхождения относительно используемых дрожжей. Этот рецепт составлен в Сьерра-Леоне, и, следуя ему, вы получите крепкий напиток, который можно потом разбавить. Некоторые пьют его неразбавленным со льдом. Это один из лучших освежающих напитков.

Для приготовления 1,5 литра

свежего имбирного корня	175—250 г
кипящей воды	3/4 л
холодной воды	3/4 л
лимона или лайма, сок выжать и процедить	2
гвоздик	6
или палочки корицы (необязательно)	2,5 см
сахара	350 г

Мелко натрите имбирь в стеклянную или керамическую миску, поставьте ее на сложенное в несколько раз полотенце и разомните имбирь деревянной толкушкой (используйте ступку и пестик, если они у вас есть). Постарайтесь как можно лучше размять имбирь, после чего залейте его кипятком и оставьте на 2 часа. Процедите настой через несколько слоев марли, тщательно отжимая мякоть. Снова перелейте настой в миску, добавьте холодную воду, лимонный сок и специи, если вы их используете. Размешайте и отставьте на час, после чего осторожно слейте, чтобы не поднять осадок. Добавьте сахар, размешайте его и солодите напиток.

ELLEN GIBSON WILSON
A WEST AFRICAN COOK BOOK

Слабое пиво

Для приготовления меньшего количества напитка придерживайтесь той же пропорции. Полные дрожжи предназначены для пивоварения, их можно приобрести в магазинах домашнего виноделия и использовать так же, как и сухие.

Для приготовления около 22,5 литра

листьев одуванчика	90 г
листьев крапивы	60 г
воды	22,5 л
свежего имбирного корня, размять	125 г
лимон, цедру натереть	1
апельсин, цедру натереть	1
сахара	2 кг
коричневого сахара	500 г
пивных дрожжей	2 ст. л.

Промойте листья крапивы и одуванчика, положите их в большую кастрюлю, залейте 18,5 литрами воды, добавьте имбирь и цедру лимона и апельсина. Вскипятите смесь и дайте ей покипеть в течение 30 минут. Положите сахар в другую кастрюлю и процедите в нее отвар. Размешайте, чтобы сахар растворился, после чего добавьте оставшиеся 9 литров воды, подождите, пока смесь остынет до комнатной температуры, и положите дрожжи. Накройте настоялю чистой тканью и оставьте в теплом месте на ночь. На следующий день снимите пену и разлейте пиво по бутылкам. Плотно закупорьте. Пиво будет готово через семь дней.

S. MINWEL TIBBOTT
WELSH FARE

Вишневый эль

Некоторые добавляют в эль немного гвоздики, чтобы он стал более пряным. Когда напиток будет выпит, вишни из него можно использовать для пирожных и тортов.

Для приготовления 4,5 литра

крепкого эля или пива	3,5 л
вишни морелло	1,5—2 кг
сахара	1—1,5 кг

Наколите вишни иголкой и положите их в керамический горшок или деревянное корыто. Посыпьте вишни сахаром по вкусу, но не превышая норму 1,5 кг сахара на 2 кг вишни, иначе при брожении он не используется полностью. После этого залейте вишни пивом или элем, закройте и поместите в теплое место для ферментации. Когда брожение завершится, закупорьте напиток в бутылки и храните не меньше полугода, а лучше год.

MARY AYLETT
COUNTRY WINES

Квас из ржаного хлеба

Квас — это любимый напиток жителей Восточной Европы. Он слегка газирован и содержит очень мало алкоголя.

Для приготовления около 15 литров

черствого ржаного хлеба, порезать	3 кг
кипятку	около 18 л
свежих хлебных дрожжей или 2 ст. ложки сухих, разведенных в небольшом количестве теплой воды	50 г
сахара	500 г
лимон, порезать кольцами, зернышки удалить	1
изюм	

Положите хлеб в большую емкость и залейте кипятком, накройте тканью и оставьте на 8 часов. Затем процедите жидкость в другую емкость, хлеб выбросите. Добавьте дрожжи, сахар и лимон, хорошо размешайте, накройте крышкой и оставьте еще на 8 часов. После этого процедите напиток через сито, выложенное марлей, и разлейте по бутылкам. Положите по две изюминки в каждую бутылку, крепко закупорьте и поставьте в прохладное место. Через пару дней квас будет готов.

SPASENIJA-PATAMARKOVIĆ (EDITOR)
VELIKI NARODNI KUVAR

Шипучка

Для приготовления около 8 литров

листьев черной смородины	1 кг
лимона, тонко порезать, зернышки удалить	2
кипятка	9 л
сахара	500 г
пивных дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды	25 г
изюм	

Ошпарьте листья черной смородины кипятком, добавьте сахар и ломтики лимона, накройте кастрюлю салфеткой и дайте жидкости остыть до комнатной температуры. Положите разведенные дрожжи и поместите кастрюлю в теплое место на 24 часа, пока на поверхности не появятся пузырьки. Процедите напиток через марлю и разлейте в бутылки. В каждую бутылку положите по изюминке. Закупорьте бутылки, обвяжите пробки бечевой. Перед употреблением охладите в холодильнике в течение двух часов.

N. I. GEORGIEVSKY, M. S. MILMAN E. A. SHADURA AND A. S. SHEMJAKINSKY
UKRAINIAN CUISINE

Мед

Техника приготовления меда изображена на странице 70, а метод закупоривания на странице 8.

Для приготовления 4,5 литра

гиперикума меда	1,5 кг
лимон, цедру натереть, сок выжать и процедить	1
лаврового листа	7,5 г
охлажденной кипяченой воды	3,5 л
сухих винных дрожжей, развести в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.

Налейте 1,25 литра свежей воды в сотейник, добавьте мед, лимонный сок и цедру, а также лавровый лист. Помешивая, нагревайте на среднем огне, пока мед не разойдется, после чего доведите смесь до кипения и кипятите в течение 10 минут.

Влейте 1,25 литра охлажденной кипяченой воды в большой кувшин с узким горлом, вставьте в него воронку, а над ней установите выложенное марлей сито. Процедите медовую смесь в кувшин, влейте туда все еще 1,25 литра охлажденной кипяченой воды, для ферментации положите дрожжи и закупорьте пробкой с трубкой-замком. Хорошенько встряхните кувшин и оставьте на 3—4 недели в теплом месте. Долейте оставшейся кипяченой водой и снова поставьте в теплую комнату. Когда брожение прекратится и на поверхности жидкости перестанут появляться пузырьки, перелейте мед в чистый кувшин, долейте охлажденной кипяченой водой и снова закупорьте пробкой с трубкой-замком на случай, если при переливании высвободится углекислый газ. Поставьте кувшин в прохладное место, чтобы мед отстоялся. Через четыре недели осадок выпадет на дно. Разлейте мед по бутылкам, закупорьте и храните не менее двух лет, а лучше пять, прежде чем подавать на стол.

PETITS PROPOS CULINAIRES 9

Вино из ежевики с изюмом

Техника приготовления этого напитка демонстрируется на странице 72. Чтобы в вине не было бактерий, ягоды следует стерилизовать, например, в растворе метабисульфита натрия, который можно приобрести в аптеке или молочных магазинах.

Для приготовления около 4,5 литра

ежевики	2,5 кг
изюма, крупно порезать	250 г
порошка метабисульфита натрия	2 ч. л.
охлажденной кипяченой воды	3,5 л
сахарный сироп, приготовленный из 750 г сахара и 1,25 л воды	
винных дрожжей, растворить в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.

Растворите метабисульфит натрия в 4 литрах свежей воды и промойте в ней ежевику и изюм. После этого промойте ягоды под струей холодной воды. Хорошо спополосните ведро, в котором вы мыли ягоды, и снова положите их туда, размяните ежевику и изюм пестиком и влейте сахарный сироп. Добавьте 2,5 литра охлажденной кипяченой воды и дрожжи, размешайте. Накройте ведро крышкой и поставьте в теплое место на семь дней для брожения. Установите дуршлаг над большой миской, положите в него два слоя марли, процедите смесь и выжмите марлю с гущей. Вымойте большой кувшин с узким горлом, перелейте в него сок через воронку, закупорьте пробкой с трубкой-замком и поставьте на четыре недели в теплое место для брожения. Перелейте вино в чистый кувшин, долейте кипяченой водой и снова закупорьте пробкой с трубкой-замком. Поставьте вино в прохладное место, чтобы выпал осадок. Разлейте по бутылкам и закупорьте, употребляйте не раньше, чем через шесть месяцев.

PETITS PROPOS CULINAIRES 9

Зеленое вино из крыжовника

Вместо того чтобы разделывать клюкву руками, вы можете воспользоваться ситами.

Дрожжевая подкормка — это химическая смесь, которая усиливает действие дрожжей, ускоряя период брожения, однако не следует класть подкормку больше, чем это необходимо. Существуют разные типы дрожжевой подкормки, способы применения указаны на упаковках.

Таблетки Кампдена содержат метабисульфит натрия, их дробят и растворяют в воде, чтобы уничтожить дикие дрожжи и другие бактерии и предотвратить помутнение вина. Вместо таблеток можно использовать порошок метабисульфита натрия. Дрожжевую подкормку и таблетки Кампдена можно приобрести в магазинах, специализирующихся на товарах для домашнего виноделия.

Для приготовления 4,5 литра

крыжовника, очистить от черешков и веточек	1,2 кг
таблетку Кампдена, растолочь и растворить в 85 мл теплой воды	1
сахара	1 кг
винных дрожжей, растворить в теплой воде	2 ч. л.
дрожжевой подкормки	

Поместите крыжовник в большой ферментационный сосуд с широким горлом или ведро и раздавите ягоды руками. Влейте 2,25 литра воды и добавьте раствор Кампдена.

Залейте сахар 1,75 литра воды, доведите смесь до кипения и проварите в течение 2 минут. Дайте сиропу остыть, затем смешайте его с крыжовником, добавьте дрожжевой раствор и подкормку. Накройте ведро крышкой или куском полиэтилена и оставьте на 7—8 дней. Ежедневно размешивайте.

Процедите вино через сито, выложенное двойным слоем влажной марли, отожмите гущу. Накройте крышкой или полиэтиленом и оставьте еще на 3—4 дня.

Осторожно перелейте вино в пластиковый сосуд, стараясь не поднимать осадок, долейте сосуд до горлышка кипяченой водой, закупорьте пробкой с трубкой и подождите, пока брожение полностью не прекратится. Разлейте по бутылкам.

H.E. BRAVERY
THE COMPLETE BOOK OF HOME WINEMAKING

Как приготовить вино из абрикосов

Это очень приятный напиток, но, к сожалению, его нельзя долго хранить.

Для приготовления 1,25 литра

спелых абрикосов, чисто вымытых и порезанных	750 г
воды	1,25 л
сахара	125—150 г
кубики сахара	

Поместите в кастрюлю воду и абрикосы и искипятите. Кипятите в течение 20 минут, пока вода не приобретет ярко выраженный абрикосовый вкус. Процедите через сито и измерьте количество полученной жидкости. Добавьте сахар из расчета 125—150 г на каждые 1,25 литра. Снова доведите жидкость до кипения, снимая пену по мере образования. Когда образование пены прекратится, перелейте напиток в глиняный кувшин и оставьте на ночь. На следующий день разлейте по бутылкам, добавляя в каждую кубик сахара. Абрикосовое вино можно употреблять сразу.

RICHARD BRADLEY
THE COUNTRY HOUSEWIFE AND LADY'S DIRECTOR

Вино из ревеня

Для приготовления около 4,5 литра

ревеня, разрезать вдоль и порубить на кусочки по 2,5 см	2,5 кг
воды	4,5 л
сахара	около 2 кг
свежего имбирного корня	60 г
гвоздики	30 г

Положите резень в большую керамическую миску и залейте водой, чтобы она его покрывала. Оставьте на 10 дней, ежедневно помешивая и размазывая ревень деревянной ложкой. Процедите через частое сито и измерьте количество полученной жидкости. Положите 500 г сахара на каждые 1,25 литра жидкости и размешайте, чтобы сахар растворился. Отлейте примерно 200 мл этой смеси в небольшую кастрюльку, положите в нее имбирь и гвоздику и прокипятите в течение нескольких минут. Остудите и влейте обратно в большую миску. Оставьте на неделю для брожения, время от времени снимая пену.

Разлейте по бутылкам и первые четыре недели держите их неплотно закупоренными, чтобы вышел весь газ, после чего плотно закройте.

S. MINWEL TIBBOTT
WELSH FARE

Вино из яблок и ревеня

Вместо того чтобы разминать ревень скалкой, его можно измельчить в блендере или кухонном комбайне. О том, как пользоваться дрожжевой подкормкой и таблетками Кэмдена, смотрите стр. 137.

Для приготовления 4,5 литра

ревеня, протереть начисто влажной тканью и порезать небольшими кусочками	750 г
среднесладких или сладких яблок, кожицу снять, сердцевину удалить	500 г
изюма, порубить	500 г
таблетки Кэмдена, растолочь и растворить в 85 мл теплой воды	1
сахара	750 г
свежезаваренного крепкого черного чая	600 мл
винных дрожжей, развести в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.

Разомните ревень скалкой и положите пюре в сосуд для ферментации. Мелко порубите яблоки и поместите их туда же, добавьте изюм. Влейте 2,25 литра воды и раствор Кэмдена.

Растворите половину сахара в 1,25 литра воды и прокипятите в течение 2 минут, остудите сироп и влейте его в сосуд для ферментации.

Добавьте чай, дрожжевую смесь и подкормку. Накройте сосуд крышкой или обвяжите полиэтиленом. Оставьте на 10 дней, ежедневно помешивая.

Процедите смесь через сито, выложенное двойным слоем влажной марли, выкрутите марлю с гущей. Вымойте сосуд для ферментации и перелейте в него процеженное вино. Вскипятите оставшийся сахар с 600 мл воды и добавьте в вино. Закройте, как раньше, и оставьте на 2—3 дня.

После этого перелейте вино в пятилитровый сосуд, стараясь не поднимать осадок, долейте его до горлышка кипяченой водой и закупорьте пробкой с трубкой-замком для ферментации. Когда брожение полностью прекратится, разлейте по бутылкам.

H.E. BRAVERY
THE COMPLETE BOOK OF HOME WINEMAKING

Яблочное вино

Яблоки можно измельчать в соке с помощью кухонного комбайна. Техника обвязывания пробок бечевой изображена на странице 8.

Для приготовления около 4,5 литра

яблок	около 2 кг
кипятка	4,5 л
гвоздики	½ ч. л.
свежего имбирного корня, размять	1 см
сахара	около 2 кг
лимона, сок выжать и процедить	2

Положите яблоки в ведро, по нескольку штук за один прием, и разомните деревянным пестиком или скалкой. Залейте водой, накройте тканью и оставьте на две недели, ежедневно разминая яблоки. Процедите смесь, измерьте количество полученной жидкости и перелейте в большую посуду. Добавьте гвоздику, имбирь и по 250 г сахара на каждые 600 мл жидкости, влейте лимонный сок, размешайте до полного растворения сахара. Оставьте до тех пор, пока на поверхности не образуется пена, снимите ее, разлейте вино по бутылкам, закупорьте и обвяжите пробки бечевой.

BOBBY FREEMAN
FIRST CATCH YOUR PEACOCK — A BOOK OF WELSH FOOD

Вино из красной смородины

Вместо того чтобы разминать ягоды руками, вы можете сделать это с помощью скалки. О том, как использовать дрожжевую подкормку и таблетки Кэмдена, смотрите страницу 137.

Для приготовления 4,5 литра

красной смородины	1,2 кг
изюма, порезать	400 г
таблетку Кэмдена, растолочь и растворить в 85 мл воды	1
сахара	1,2 кг
винных дрожжей, развести в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.
дрожжевой подкормки	
стерильного бонона	3

Поместите смородину в большой сосуд для ферментации с широким горлом или ведро и разомните руками. Добавьте изюм и 2,25 литра воды. Влейте раствор Кэмдена.

Положите половину сахара в кастрюлю, залейте 1,25 литра воды, доведите до кипения и кипятите в течение 2 минут. Остудите сироп и смешайте его с красной смородиной, добавьте дрожжевую смесь и подкормку. Накройте ведро крышкой или обвяжите куском полиэтилена и оставьте на 8 дней, ежедневно размешивая. Через четыре дня очистите бананы, разомните их и добавьте в ведро со смородиной.

Через восемь дней процедите вино через сито, выложенное двойным слоем влажной марли, и выкрутите марлю с гущей, чтобы отжать весь сок. Вымойте ведро и перелейте в него вино. Прокипятите в течение 2 минут оставшийся сахар в 600 мл воды, остудите сироп и влейте его в вино. Снова закройте вино, как раньше, и оставьте на 3—4 дня. Аккуратно перелейте в пятилитровый сосуд, стараясь не поднять осадок. Долейте его до горлышка кипяченой водой, закупорьте пробкой с трубкой-замком и оставьте, пока брожение полностью не прекратится. Разлейте по бутылкам.

H.E. BRAVERY
THE COMPLETE BOOK OF HOME WINEMAKING

Вино из клубники

Чашка крепко заваренного черного чая повысит содержание танина в этом напитке, сделала нефильтрованная вина дома на странице 70.

Для приготовления около 9 литров

клубники, очистить от плодоножек	3 кг
кипятка	7,5 л
лимон, сок выжать и процедить	1
сахара	2,5 кг

Разомните клубнику в горшке, залейте кипятком и лимонный сок и тщательно размешайте. Накройте тканью и оставьте на неделю, ежедневно размешивая. Затем процедите через марлю в большую миску и выбросите гущу. Перелейте жидкость в чистый горшок, добавьте сахар, накройте тканью и дайте постоять неделю, размешивая каждый день. Перелейте смесь через воронку в бутыли для ферментации и закупорьте пробками с трубками-замками или простыми пробками, но не плотно. По прошествии трех месяцев перелейте вино в другую посуду, чтобы избавиться от осадка, разлейте в бутылки, когда вино станет прозрачным. Храните год, прежде чем подавать на стол.

NORMA JEAN AND CAROLE DARDEN
SPOONBREAD AND STRAWBERRY WINE

Портвейн из слив

Техника переливания вина дана на странице 70.

Для приготовления около 4,5 литра

крепких спелых синих слив, очистить от косточек	3,5 кг
6 косточек отложить	
лимонного сока	125 мл
кипятка	4 л
винных дрожжей, растворить в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.
сахара	1,5 кг

Положите сливы и шесть косточек в большой горшок и разомните деревянным пестиком, чтобы они пустили сок. Влейте лимонный сок и кипящую воду. Дайте смеси остыть до комнатной температуры, затем добавьте дрожжи и 500 г сахара. Накройте горшок и оставьте на две недели, размешивая несколько раз в день. Положите оставшийся сахар в большую миску и процедите туда же сливовую смесь через сито, выложенное марлей. Размешайте до полного растворения.

Перелейте смесь в бутыль для ферментации, заткните пробкой с трубкой и оставьте в теплом месте еще на шесть недель. Перелейте вино в чистую бутыль и поставьте в прохладном месте на пару месяцев, чтобы вино осветлилось и перестало бродить. Разлейте по бутылкам и храните не меньше года в прохладном темном месте.

BLANCHE POWNALL GARRETT
CANADIAN COUNTRY PRESERVES AND WINES

Лимонное вино

Изинглас — это осветляющее вещество, если оно вам недоступно, воспользуйтесь 7,5 г пектолазы, также называемой пектиназой или пектиновым энзимом. Все это можно приобрести в магазинах домашнего виноделия. Метод переливания вина дан на странице 70.

Лимонное вино — это прекрасный слабоалкогольный напиток, который хорошо употреблять в жаркую погоду с содовой водой. Из него также получается прекрасный коктейль, если смешать его с джином, но это очень крепкий коктейль.

Для приготовления около 5,5 литра

лимонов, очистить от кожуры и горькость пленками, цедру пяти из них сохранить	10
воды	4,5 л
сахара или меда	1,5 кг
изингласа	15 г
коньяка (необязательно)	140 мл

Налейте воду в большую емкость, положите в нее лимоны и цедру. Оставьте смесь в теплом месте на пять дней, ежедневно размешивая и разминая ее деревянной ложкой.

Поместите сахар или мед в бутыль для ферментации или бочонок и процедите туда лимонную смесь. Оставьте бутыль в теплом месте для брожения, но дрожжи не добавляйте. Когда брожение завершится, отлейте примерно 140 мл вина в небольшую кастрюльку, слегка нагрейте на среднем огне и растворите в ней изинглас. Перелейте смесь в бутыль, хорошенько ее закупорьте и оставьте в прохладном месте на шесть месяцев. Затем, если хотите, добавьте коньяк и разлейте по бутылкам.

MARY AYLETT
COUNTRY WINES

Вино из фиников

Изинглас — это осветляющее вещество; если оно вам недоступно, воспользуйтесь 7,5 г пектолазы, также называемой пектиназой или пектиновым энзимом. Все это можно приобрести в магазинах домашнего виноделия. Метод переливания вина дан на странице 70.

Для приготовления около 4,5 литра

сушеных фиников, косточки удалить, около 10 оставить, финики порубить	1,5–2 кг
воды	4,5 л
лимона, цедру тонко снять, сок выжать и процедить	2
изингласа	15 г
пивных дрожжей, развести в небольшом количестве теплой воды	1 ст. л.

Налейте воду в большую кастрюлю, положите в нее финики и 10 косточек, доведите смесь до кипения и дайте ей покипеть в течение 2 часов. В конце второго часа добавьте цедру, завершите кипячение, снимите кастрюлю с огня и влейте лимонный сок.

Дайте смеси остыть до комнатной температуры, затем процедите ее в бочонок или другую большую емкость. Отложите мякоть фиников. Отлейте примерно 140 мл теплой процеженной жидкости в бокал, разведите в ней изинглас и хорошо смешайте его с содержимым бочонка. Добавьте дрожжи и оставьте бочонок под крышкой в теплом месте на пять дней для брожения. Положите мякоть фиников в миску и залейте ее 2,5 литрами кипятка, поставьте смесь в прохладное место.

Перелейте вино в пятилитровый сосуд, процедите жидкость, в которой вымачивалась мякоть фиников, и долейте ею сосуд доверху. Оставьте вино, пока оно не перестанет бродить. Через несколько месяцев вино уже можно пить, но лучше перелить его снова в чистый бочонок через шесть месяцев и выдержать год, прежде чем разливать по бутылкам.

MARY AYLETT
COUNTRY WINES

Имбирное вино

Для приготовления около 11 литров

свежего имбирного корня, хорошо вымыть и размять	125 г
воды	11 л
сахара	1,5 кг
лимона, порезать на тонкие ломтики	3
пивных дрожжей	3 ст. л.

Прокипятите имбирь с сахаром в воде в течение часа, затем процедите через сито, а когда жидкость остынет, перелейте ее в бочонок с ломтиками лимона и дрожжами. Хорошенько встряхните и плотно закройте бочонок. Дайте вину побродить в теплом месте в течение недели, если к этому времени оно будет недостаточно светлым, пусть постоит еще. Закупорьте в бутылки и через десять дней подавайте на стол.

MRS. MARY RANDOLPH
THE VIRGINIA HOUSEWIFE: OR METHODICAL COOK

Вино из терна со специями

Автор рекомендует это вино любителям крепких напитков. Техника переливания вина демонстрируется на странице 70.

Для приготовления около 4,5 литра

терновых ягод, промыть и просушить, «хвостики» удалить	1 кг
кипятка	4,5 л
сахара	2 кг
винных дрожжей, растворить в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.
перца, мелко	2 стручка
свежего имбирного корня, размять	30 г

Поместите терновые ягоды в большую миску и залейте кипятком. Подождите, пока ягоды лопнут, и процедите сок через марлю, добавьте сахар. Дайте соку остыть до комнатной температуры, положите в него дрожжи и специи, размешайте и перелейте смесь в большую бутыль с узким горлом. Оставьте бутыль в теплом месте до тех пор, пока жидкость не перестанет пениться. Обмойте бутыль снаружи, закупорьте пробкой со стеклянной трубкой и оставьте на 14 дней для брожения. Перелейте вино в чистую бутыль и, если необходимо, долейте кипяченой водой. Закупорьте бутыль и храните ее в прохладном месте в течение шести месяцев. Снова перелейте вино и, если нужно, профильтруйте, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Дайте бутылкам постоять еще не меньше шести месяцев.

F.W. BEECH (EDITOR)
HOME-MADE WINES, SYRUPS AND CORDIALS

Вино из ячменя

Техника переливания вина дана на странице 70.

Для приготовления около 4,5 литра

дробленой перловой крупы	500 г
старого картофеля, почистить и подсушить	500 г
сахара	1,5 кг
изюма, крупно порезать	500 г
кипятка	4,5 л
винных дрожжей	2 ч. л.

Положите картофель, сахар, перловку и изюм в большую миску. Добавьте кипяток, размешайте, чтобы сахар разошелся, и, когда смесь остынет, положите дрожжи. Перелейте смесь в пятилитровый сосуд с широким горлом, останется лишних 1,25 литра или около того, которые следует перелить в бутылку и дать им перебродить, как и содержимому сосуда. Этот излишек можно будет использовать, чтобы доливать емкости при переливании вина или при хранении.

Поставьте сосуд и бутылку на подносе в теплую комнату. Скоро начнет образовываться пена, но емкости должны оставаться полными, чтобы пена выходила наружу. Когда образование пены прекратится, процедите содержимое сосуда и бутылки через марлю. Перелейте вино в пятилитровую бутыль с нормальным горлышком, закупорьте пробкой со стеклянной трубкой или просто неплотно закройте и оставьте бродить. Когда перестанут образовываться пузырьки, перелейте вино с помощью катетера в чистую бутыль так, чтобы не потревожить дрожжевой осадок, и закупорьте, при этом бутыль должна быть наполнена до краев. Храните несколько месяцев в прохладном месте, пока напиток не станет прозрачным. Разлейте прозрачный напиток по бутылкам с помощью катетера, закупорьте и храните бутылки в горизонтальном положении.

F.W. BEECH (EDITOR)
HOME MADE WINES, SYRUPS AND CORDIALS

Вино из пастернака

Это не очень сладкое вино, если вы хотите сделать его более сладким, автор рекомендует использовать 1,25 кг сахара. О том, как использовать дрожжевую подкормку, читайте на странице 137.

Вино из корнеплодов и некоторых других ингредиентов часто трудно сделать прозрачными, так как при кипячении ингредиенты выделяют крахмал, который замутняет жидкость. Однако если в точности следовать нашей методике, крахмал будет переработан дрожжами в сахар и превосходная в процессе брожения, так что вино станет прозрачным.

Для приготовления 4,5 литра

пастернака, почистить и порезать	1 кг
изюма, порезать	500 г
смешанного крепкого черного чая	300 мл
апельсина, сок выжать и процедить	3
лимона, сок выжать и процедить	3
винных дрожжей, растворить в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.
дрожжевой подкормки	
сахара	1 кг
спелых бананов	4

Поместите изюм в большую емкость, например ведро. Положите пастернак в кастрюлю, залейте 3 литрами воды, доведите до кипения и кипятите в течение 15 минут. Процедите отвар в ведро, пока он еще кипит, дайте смеси остыть, затем добавьте чай, апельсиновый и лимонный соки, дрожжи и дрожжевую подкормку.

Накройте ведро крышкой или обвяжите полиэтиленом. Оставьте на пять дней, ежедневно размешивая.

Вскипятите половину сахара в 1,25 воды в течение двух минут и, когда сироп остынет, добавьте его в ведро. Снова накройте ведро крышкой или полиэтиленом и оставьте еще на пять дней, ежедневно размешивая.

После этого процедите вино через сито, выложенное двойным слоем влажной марли, и выкрутите марлю с гущей. Вымойте ведро и снова влейте в него вино. Оставшийся сахар вскипятите в 300 мл воды и пропитайте в течение 3 минут. Очистите бананы и разомните их в пюре. Залейте пюре 600 мл воды и пропитайте в течение 2 минут. Дайте сиропу и банановой смеси остыть и влейте их в вино. Снова накройте, как раньше, и оставьте еще на пять дней.

Вновь процедите вино через два слоя влажной марли и влейте в пятилитровый сосуд, стараясь не поднять осадок. Если необходимо, долейте сосуд холодной кипяченой водой, затем заткните пробкой с трубкой-замком и оставьте до прекращения брожения. Разлейте по бутылкам.

H. E. BRAVERY
THE COMPLETE BOOK OF HOME WINEMAKING

Чича

В Центральной Америке по-прежнему популярны кафе, в которых пьют чичу. Флаг, витая металлическая вывеска или венок из искусственных цветов обычно украшают заведения, в которых подают этот пьянящий напиток.

Для приготовления около 3 литров

сухих кукурузных зерен	125 г
ячменя	125 г
воды	3,7 л
палочки корицы	5 см
свежего ананаса, размять	500 г
апельсинового сока	1/2 л
сахара	1 кг
сопотый лед	

Слегка обжарьте половину кукурузы и ячменя в духовке при 180°C, после чего смешайте с остальным зерном, залейте 1 литром воды и вымачивайте два дня. Слейте воду и растолките зерно в ступке или размелите в электрической мельнице. Залейте оставшейся водой, добавьте корицу, ананас, апельсиновый сок и сахар и дайте смеси постоять два дня в керамическом горшке. Процедите и подавайте с колотым льдом.

MARLENE NNE BUMGARNER
THE BOOK OF WHOLE GRAINS

Сидр

Техника приготовления сидра приведена на странице 74. *Чтобы напиток не был испорчен бактериями, необходимо простерилизовать яблоки в специальном растворе, например растворе метабисульфита натрия, который продается в магазинах домашнего виноделия и аптеках.*

Яблоки можно перегнать или превратить в пюре с помощью кухонного комбайна, тогда не будет необходимости добавлять сахарный сироп и ежедневно размешивать яблоки в период брожения. Сидр нужно процедить через бумажный фильтр, потому что в яблоках вместе содержащиеся пектины и они дают много осадка. Фильтровать также необходимо, чтобы сидр не прокис, так как содержание аллергена в нем велико.

Для приготовления около 5 литров

яблок	4,5 кг
порошка метабисульфита натрия	3 ч. л.
сахарный сироп, приготовленный из 125 г сахара и 900 мл воды, охлодить	
лимона, сок выжать и процедить	1/2
винных дрожжей, развести в небольшом количестве теплой воды	2 ч. л.

Налейте в ведро 7 литров воды и растворите в них метабисульфит натрия, положите туда яблоки. Накройте ведро и оставьте на 2 минуты, затем выньте яблоки и промойте под струей холодной воды. Вымойте ведро.

Порежьте яблоки, удалив все пятна и бочки, которые испортят вкус и цвет сидра. Поместите в ведро яблоки, сахарный сироп и лимонный сок, добавьте дрожжи и все хорошо размешайте.

Раздавите яблоки сколкой и накройте ведро крышкой. Оставьте в теплом месте на неделю для брожения, ежедневно размешивая яблоки.

Процедите яблочное пюре через домашний винный пресс и влейте сок в бутыль с узким горлом, вставьте в него пробку с трубкой и оставьте в прохладном месте примерно на две недели, чтобы осадок выпал на дно. Процедите сидр через бумажный фильтр и разлейте по бутылкам. Храните бутылки в прохладном месте в вертикальном положении, пока сидр не станет совсем прозрачным.

PETITS PROPOS CULINAIRES 9

Кленовый сидр

Техника приготовления сидра дана на странице 74.

Для приготовления около 3,5 литра

свежеприготовленного яблочного сидра	3 л
кленового сиропа	1/2 л
винных дрожжей	1 ч. л.

Нагрейте кленовый сироп в кастрюле до комнатной температуры. Влейте сидр в керамический горшок, добавьте сироп, всыпьте дрожжи и накройте толстым полотенцем. Оставьте в теплом месте на две недели, ежедневно размешивая. Процедите жидкость в сосуд для ферментации и дайте постоять 3—4 месяца. Разлейте по бутылкам, когда напиток будет совсем прозрачным и без пузырьков.

BLANCHE POWNALL GARRETT
CANADIAN COUNTRY PRESERVES AND WINES

Пунши и коктейли

Ромовый пунш миссис Арнольд

Если вы хотите подать пунш на стол очень холодным, налейте его в охлажденную чашу для пунша, в которую поместите кусок льда, как показано на странице 79. Прежде чем добавить в пунш сахар, растворите его в теплой воде и только потом влейте в напиток.

Этот старый рецепт передавался в Вирджинии из поколения в поколение.

Некоторые хозяйки не процеживают пунш через марлю, лимонная цедра все равно всегда опускается на дно.

Для приготовления около 8,5 литра

рома	3 л
коньяка	1/2 л
лимонов, цедру давати снять и натереть, сок всех выжать и процедить	18
кипятка	4 л
зеленого чая	1/2 л
сахара	

Залейте лимонный сок и цедру кипятком и, когда смесь почти остынет, добавьте в пек ром, коньяк и чай. Процедите через марлю и подсластите по вкусу.

MRS. WALTER HUSTED (EDITOR)
VIRGINIA COOKERY PAST AND PRESENT

Пунш из рыбацкого домика

Этот старый рецепт сохранился в семье Тайлоров из Норфолка, Виргиния. Если вы положите 1,5 кг коричневого сахара, пунш можно будет хранить, и с возрастом он будет отлично выпиться только лучше.

Если вы хотите сразу подать его на стол, то добавьте вместо литра воды литр ананасного сока.

Для приготовления около 7 литров

Ямайского рома	2 л
коньяка	1 л
персикового бренди	150 мл
воды	3 л
сахара	500 г
лимонов, сок выжать и процедить, цедру снять и натереть	12–18
колотый лед	

Сделайте сироп из воды и коричневого сахара и влейте его горячим поверх лимонного сока и цедры. Охладите смесь. Добавьте ром и коньяк и хорошенько сдобрите персиковым бренди, чтобы вкус напитка стал только и мягче. Подавайте на стол в чаше с колотым льдом.

HELEN BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

Знаменитый египетский пунш адмирала Бьюкенена

Этот холодный пунш также известен как яичный пунш.

Для приготовления около 11 литров

Ямайского рома	2,25 литра
коньяка	2,25 литра
лимонов, цедру снять, сок выжать и процедить	18
сахар	2 кг
мускатных ореха, натереть	2
молока, сильно нагреть, но не до кипения	1,85 литра

Выночните цедру лимонов в литре рома в кастрюле под крышкой в течение 24 часов, вынъте цедру. Влейте лимонный сок поверх сахара. Залейте цедру капитаном, чтобы вода ее покрыла, и дайте остыть, после чего вынъте, выжмите и выбросьте цедру, а воду сохраните. Вскипятите 4,5 литра воды и охладите. Смешайте лимонную воду с охлажденной кипяченой водой, молоком и мускатным орехом, размешайте ингредиенты не меньше 10 минут. Добавьте коньяк и ром. Процедите напиток через марлю и бумажный фильтр в кувшин или горшок. Напиток должен быть прозрачного янтарного цвета. В теплом помещении он будет лучше процеживаться через бумажный фильтр. Подавайте на стол охлажденным или с колотым льдом.

MRS. LEWIS R. ANDREWS AND MRS. J. REANEY KELLY
MARYLAND'S WAY

Сангрия

Этот насыщенный «съедобный» напиток может быть приготовлен из любых фруктов. Сангрия будет вкусна, если ее приготовить заранее, только бананы следует добавлять не раньше чем за 30 минут до подачи на стол, потому что они могут раскиснуть.

Для приготовления 1,25 литра

красного вина	1 литр
коньяка	60 мл
лимона, сок 2-х выжать и процедить, 1 порезать тонкими кружками	3
апельсин, порезать тонкими кружками	1
персика, очистить и порезать кубиками	2
яблоко, очистить (если красное — не чистить) и порезать кубиками	1
грушу, очистить и порезать кубиками	1
банан, порезать кружками	1
сахара	4 ч. ложки
кубиков льда	18–20
молотого корицы (необязательно)	

Поместите лимон в двухлитровый сосуд, добавьте лимонный сок и все порезанные фрукты. Влейте коньяк, положите сахар и размешайте деревянной ложкой. Добавьте лед и корицу, если используете ее. Попробуйте и, если нужно, положите еще немного сахара. На этом этапе сангрия должна быть крепкой, потому что когда лед растает, она станет значительно слабее. Оставьте не меньше чем на 30 минут, а можно и на несколько часов или даже до следующего дня. Фрукты можно подавать вместе с вином или в отдельном бокале с ложечкой, когда вино будет уже выпито.

LA COCINA PASO A PASO

Адмирал Гэннон

Для приготовления около 2 литров

бурбона	900 мл
легкого рома	600 мл
лимонного сока	300 мл
кленового сиропа	150 мл

За не меньше чем за три часа до того, как подавать на стол, смешайте все ингредиенты в чаше для пунша, на дне которой поместите большой кусок льда. Подавайте в бокалах для коктейлей или кружках для пунша.

MICHAEL ROY
MIKE ROY'S AMERICAN KITCHEN

Пунш пилигримов

Для приготовления около 3,5 литра

сахара	500 г
холодной воды	1,25 л
клубники, 10 ягод оставить для украшения, остальные протереть через сито	1 кг
крепкого чая	1/4 л
апельсина, сок выжать и процедить	4
лимона, сок выжать и процедить	2
тертого ананаса или 1/2 л ананасового сока	500 г
мелко колотого льда или лимонного щербета	1 кг
содовой воды	1 л
листья мяты	

Нагрейте сахар с 1/4 литра воды в большой кастрюле на медленном огне, пока он не растворится, и прокипятите в течение 5 минут. Смешайте сахарный сироп, клубничное пюре, чай, сок лимона и апельсина и тертый ананас или ананасовый сок. Дайте остыть и процедите в чашу для пунша с колотым льдом или лимонным щербетом. Добавьте оставшуюся воду и содовую. Украсьте пунш клубникой и мятой.

ANN ROE ROBBINS
TREADWAY INNS COOK BOOK

Пунш фей

Для приготовления 2,5 литра

непребродившего виноградного сока	1 л
апельсина, сок выжать и процедить	3
холодного чая	1/2 л
сахара	500 г
ананаса, очищенного и порезанного кубиками	1/2
лимон, порезать ломтиками	1
банана, порезать ломтиками	1
вишен для коктейля, косточки удалить	8
лед	
содовой воды	1 л

В большой миске смешайте апельсиновый и виноградный соки, чай и сахар, хорошенько размешайте, затем добавьте ананас, лимон, банан и вишню. Положите на дно чаши для пунша хибольшой кусок льда и влейте пунш поверх него. Перед подачей на стол добавьте еще немного льда и содовую воду.

MARTHA MEADE
RECIPES FROM THE OLD SOUTH

Фруктовый пунш со свежей гуавой

Для приготовления около 1,5 литра

спелых гуав, порезать	6
свежего имбирного корня, мелко порубить	2,5 см
воды	350 мл
не слишком крепкого чая	1/4 л
сахара	175 г
апельсинового сока	170 мл
ананасового сока	115 мл
лимонного сока	60 мл
колотый лед	

Кипятите имбирь в 115 мл воды, пока вода не приобретет сильный вкус имбиря. Охладите имбирную воду и процедите ее через марлю, выжимая гущу. Протрите гуавы через частое сито, чтобы избавиться от косточек. Смешайте имбирную воду, пюре гуавы, чай, сахар, апельсиновый, лимонный и ананасовый соки и оставшуюся воду. Размешайте, чтобы сахар растворился. Влейте пунш поверх колотого льда.

FAVORITE ISLAND COOKERY: BOOK II

Чайный коктейль

Можно использовать персики и персиковый сок вместо ананаса.

Для приготовления около 450 мл

слабого горячего чая	300 мл
сахар	
ананасового сока	150 мл
взбитых сливок	2 ст. л.
размятый ананас	

Подсластите чай сахаром по вкусу и дайте ему остыть, добавьте ананасовый сок, украсьте взбитыми сливками и размятым ананасом. Подавайте в высоком бокале с ложкой.

RICHARD K. FULLER
TEA FOR THE CONNOISSEUR

Чайный пунш с фруктами и мятой

Для приготовления около 1 литра

апельсин, порезать полтинами	1
лимон, порезать полтинами	1
ягод клубники, почистить и порезать	6
листьев мяты	8
горячего чая	600 мл
сахара	175 г
апельсинового сока	300 мл
лимонного сока	150 мл
кубики льда	

Процедите чай и залейте им сахар, добавьте апельсиновый и лимонный сок. Когда ликер остынет, смешайте его с долтинками фруктов, кубиками льда и листьями мяты.

BIRENA HARDY
THE TEA BOOK

Чайный пунш в старом стиле

Для приготовления около 1,5 литра

черного чайного листа	4 ст. л.
кипящей воды	1 л
меда	175 г
лимона, сок выжать и процедить	4
колотый лед	
газированной минеральной воды	1½ л
побегов мяты	

Приготовьте обычный чай, залив чайный лист кипящей водой, добавьте мед и лимонный сок. Остудите чай и процедите его в чашу с колотым льдом. Добавьте минеральную воду, украсьте побегами мяты и сразу подавайте на стол.

HAZEL BERTO
COOKING WITH HONEY

Чаша сидра

Техника приготовления сидра дана на странице 74. Вместо ананасового экстракта можно использовать ванильный экстракт.

Для приготовления около 2 литров

сладкого сидра	1,25 л
шерри	115 мл
коньяка	60 мл
содовой воды	½ л
лимона, сок выжать и процедить, половину цедры отложить	½
сахар	
тертый мускатный орех	
ананасовый экстракт	
побег вербены (необязательно)	1
побега огуречника (необязательно)	2
кубики льда или колотый лед	

Поместите сидр, шерри, коньяк, содовую, лимонный сок и цедру в чашу для пунша. Добавьте сахар и мускатный орех по вкусу и немного ананасового экстракта. Положите вербену и огуречник, если желаете. Процедите смесь и добавьте побольше льда.

FREDERICK DAVIES AND SEYMOUR DAVIES
DRINKS OF ALL KINDS HOT AND COLD

Божественный напиток (для жарких летних дней)

Чтобы получить семена ванили, разрежьте стручок ванили продольно пополам и чайной ложкой выньте семена.

Для приготовления около 1,25 литра

вишневой водки	170 мл
толченых семян ванили	1 ч. л.
клубники, 250 г размять, 16 ягод хранить сырыми	400 г
зеленый ананас, половину мелко порезать, половину разрезать на 16 кубиков	1
очень холодного молока	2 л
сахара	около 30 г
кубики льда	

Смешайте молоко, семена ванили, вишневую водку, размятую клубнику и мелко порезанный ананас, добавьте сахар по вкусу и оставьте на 2 часа. Процедите через сито и разлейте в низкие бокалы, в каждый из которых положите по кубику льда, ягоде клубники и кубику ананаса. Подавайте немедленно.

HENRIETTE DAVIDIS
PRAKTISCHES KOCHBUCH

Мекленбургский пунш

Для приготовления около 3 литров

рейнского вина	1,5 л
коньяка	350 мл
мадеры	350 мл
крепкого чая процедить	½ литра
сахара	250 г
лимона, цедру натереть	2

Поместите все ингредиенты в кастрюлю и погрейте почти до кипения, но не кипятите. Процедите и разлейте по бокалам.

LILO AUREDEN
WAS MANNERN SO GUT SCHMECKT

Холодная утка

Для приготовления около 2,25 литра

медового мозельского	1,5 л
сладкого белого игристого вина	½ л
сахара	90 г
воды	3 ст. л.
лимон, цедру снять одним куском	1

Вскипятите воду с сахаром, охладите и смешайте сироп с мозельским в чаше для пунша. Положите цедру в деревянную ложку и опустите в чашу. Через 20 минут выньте цедру, влейте игристое вино и сразу подавайте на стол.

ROTRAUB DEGNER
DAS SCHNELLKOCHBUCH FÜR FEINSCHMECKER

Майское вино

Если возможно, разыщите молодые побеги душистого ясменника до того, как он расцветет, и удалите нижние листья и нижнюю часть стебля. Если у вас всего несколько побегов, ароматизируйте пунш, подвесив связку побегов ясменника так, чтобы кончики листьев окунались в напиток. Будьте осторожны, чтобы вино не приобрело слишком сильный аромат ясменника.

В напиток можно добавить очищенные от зернышек и порезанные на небольшие кусочки апельсины. Вино можно хранить в бутылках в течение нескольких дней, но будьте осторожны, чтобы листья ясменника не попали в бутылки. Чтобы получить экстракт душистого ясменника, поместите свежие побеги ясменника в бутылки мозельского или рейнского в течение 10—15 минут, процедите и закупорьте в бутылку.

Для приготовления около 1 литра

мозельского или рейнского вина	1 литр
листьев душистого ясменника	6 ст. лож.
сахара	2 ч. лож.
экстракта душистого ясменника (необязательно)	150 мл

Поместите листья ясменника в сито над чашей для пунша и присыпьте сахаром. Влейте вино через сито, чтобы оно приобрело аромат ясменника. Подсластите по вкусу оставшимся сахаром и добавьте экстракт ясменника, если желаете.

HENRIETTE DAVIDIS
PRAKTISCHES KOCHBUCH

Пунш с шампанским а-ля Креол

Для приготовления около 4,5 литра

шампанского	1 л
сахара	500 г
лимонного сока	½ л
сухого белого вина	1 л
Кюрасо	60 мл
содовой воды	2 л
ананас, половину натереть, половину порезать	1
ягод клубники	36
лед	

Возьмите большую чашу для пунша и положите в нее сахар, налейте лимонный сок, белое вино, шампанское, содовую, Кюрасо и тертый ананас. Хорошенько смешайте все это, положите в середину большой кусок льда, украсьте клубникой и кончиками ананаса. Охладите и подавайте в маленьких бокалах.

THE PICAYUNE CREOLE COOK BOOK

Напиток из красного вина и огурцов

Для приготовления около 1,6 литра

красного вина	1,5 л
огурец, неочищенный, тонко порезать	1
маленькая палочка корицы	1
гвоздики	3
мараскино	60 мл

Положите огурец в чашу для пунша и залейте 350 мл вина. Взбейте специи в марлю и опустите в чашу. Через час извлеките специи, добавьте оставшееся вино и мараскино, подавайте на стол в холодном виде.

ROLAND GOOCK (EDITOR)
ELSEVIERSGROTE KOOKBOEK

Чаша шабли

Для приготовления этого напитка можно также использовать другие белые вина. Вместо лимонного сока можно взять смесь апельсинового сока и сока лайма.

Для приготовления около 2,5 литра

шабли	½ л
сахара	125 г
воды	300 мл
лимона, сок выжать и процедить, цедру одного тонко снять	2
побег вербены лимонной	1
содовой воды	1,25 л
небольшие кусочки ананаса, тонкие ломтики лимона или других фруктов	1
шерри (необязательно)	115 мл
колотый лед (необязательно)	

Поместите в небольшой сотейник сахар, воду и цедру. Растворите сахар на медленном огне, доведите до кипения, затем прокипятите в минуту, накройте крышкой и дайте остыть. Добавьте шабли, лимонный сок и вербену и оставьте в прохладном месте до тех пор, пока смесь не понадобится. Тогда процедите смесь, добавьте содовую и фрукты, а также колотый лед и шерри, если используете их.

FLORENCE B. JACK
ONE HUNDRED DRINKS AND CUPS

Чаша кларета

Для приготовления 1,75 литра

кларета	½ л
мараскино	30 мл
содовой воды	½ л
колотого льда	350 мл
сахарной пудры	4 ст. л.
тертого мускатного ореха	½ ч. л.
побег зеленого огуречника	1

Поместите жидкие ингредиенты, лед и сахар в очень большую серебряную чашу, изменяя количество льда в зависимости от сезона. Хорошо размешайте ингредиенты и украсьте мускатным орехом и побегом огуречника. Пустите чашу по кругу, с салфеткой в одной из ручек, чтобы каждый из гостей, отпив, мог вытереть край чаши.

MRS. LEWIS R. ANDREWS AND MRS. J. BEANEY KELLY
MARYLAND'S WAY

Горячее вино со специями

Если вы желаете подать этот напиток очень горячим, прогрейте его в миске, прежде чем добавить алкогольные напитки, а потом снова влейте в кастрюлю вместе с ромом и коньяком. Эта техника демонстрируется на странице 80.

Для приготовления около 900 мл

красного вина	1 л
рома или коньяка	100 мл
сахара	150 г
сушеных ягод инжира, разрезать пополам	3
яблоко, разрезать на четвертинки	1
апельсин, разделить на четвертинки	1
миндальных орехов	6
палочка корицы	1
гвоздики	3

Поместите сахар, фрукты, миндаль, корицу и гвоздику в сотейник, залейте вином и кипятите 12 минут на сильном огне, чтобы выпарить. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте постоять 5 минут. Добавьте ром или коньяк, процедите и подавайте в чашках.

LUCETTE REY-BILLETON
LES BONNES RECETTES DU SOLEIL

Рецепт оксфордского епископа

Напиток приготавливают с помаранцем, утыканным гвоздикой и обжаренным на медленном огне. Аромат этого фрукта многие считают значительно более пикантным, нежели аромат лимона.

Для приготовления 900 мл

портвейна	½ л
лимона	2
гвоздик	12
палочки корицы	1 см
кусочек мацеса	1 см
горошин английского перца	6
свежего имбирного корня	1 см
воды	300 мл
сахара	4 кубика
тертый мускатный орех	
сахар	

Сделайте несколько надрезов на кожице одного из лимонов и вставьте в них 6 гвоздик. Обжарьте лимон на медленном огне в течение 10 минут или до тех пор, пока он не размягчится и изменит цвет. Поместите остальные специи (кроме мускатного ореха) в кастрюлю с водой и дайте покипеть, пока вода не выпарится наполовину. Вскипятите портвейн и сожгите часть спирта, поднеся зажженную спичку к поверхности жидкости. Положите обжаренный лимон, воду и специи в портвейн, хорошенько размешайте и дайте постоять вблизи огня или на очень маленьком огне 10 минут. Натрите кубики сахара цедрой второго лимона и поместите их в миску или кувшин вместе с соком половины лимона, влейте туда портвейн, добавьте немного тертого мускатного ореха, подсластите напиток по вкусу и подавайте на стол с лимоном и специями.

ELIZA ACTON
MODERN COOKERY

Панада

Этот рецепт дошел до нас из начала XIX века.

Для приготовления около 1 литра

вина	170 мл или 1 ст. л. рома или уксуса
крошек свежего белого хлеба	60 г
тертый мускатный орех	
сливочного масла	60 г
сахара	около 125 г
смеси специй	1 ч. л.
кипятка	900 мл

Поместите хлебные крошки в миску, добавьте вино, ром или уксус, мускатный орех по вкусу, масло, сахар и смесь специй. Залейте все это кипящей водой.

HELEN BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

Горячая сангрия

Для приготовления около 1,25 литра

красного вина	1/2 л
воды	1/2 л
сахар	
тонко снятой цедры лимона или апельсина	5 см
палочки корицы	5 см

Поставьте керамический горшок на средний огонь и влейте в него вино и воду. Добавьте сахар по вкусу, цедру и палочку корицы. Как только на поверхности жидкости начнет образовываться белая пленка, снимите горшок с огня. Процедите и подавайте на стол.

ENCICLOPEDIA SALVAT DE LA COCINA: TOMO 8

Канцлерская чаша

Если фрукты очень кислые, положите побольше сахара. Несколько кусочков тонко срезанной цедры помаранца будут прекрасным дополнением к напитку, которое оценят любители. Этот напиток должен готовиться только из свежих фруктов.

Для большой чаши увеличьте количество составляющих вдвое. Шерри или мадеру вместо коньяка сделают этот напиток приятным и освежающим. Если же использовать равное количества охлажденного лимонада и белого вина, получится еще одна разновидность прохладительного напитка для лета. Небольшое содержание алкоголя сделает его любимым напитком многих людей.

Для приготовления около 1,25 литра

коньяка	300 мл
кубиков сахара	125 г
апельсина, сок выжать и процедить	4
воды	600 мл
лимон, сок выжать и процедить	1

Натрите сахар цедрой апельсинов, поместите его в эмалированную кастрюлю и влейте воду, дайте смеси покипеть на слабом огне 2—3 минуты. Смешайте апельсиновый и лимонный сок и влейте его в кастрюлю. Как только смесь начнет закипать, перелейте ее в нагретый кувшин, влейте туда коньяк и сразу подавайте на стол.

Если вы предпочитаете холодные напитки, приготовьте сироп из фруктовых соков, залейте в кувшин, накройте крышкой и поставьте в холодное место. Алкоголь добавьте только перед тем, как подавать на стол.

ELIZA ACTON
MODERN COOKERY

Горячее или холодное сингари

Этот зимний напиток можно подавать летом охлажденным, если смешать вино с водой и сахаром и добавить сок лимона или апельсина, немного лимонной цедры и тертого мускатного ореха.

Для приготовления 450 мл

кларета	1/2 л
кипятка	1/2 л
целых гвоздик	6
горошин английского перца	12
палочки корицы	5 см
сахара	3 ст. л.
тертый мускатный орех	

Кипятите воду со специями в течение 15 минут, чтобы она полностью пропиталась их ароматом, затем снимите с огня и растворите в ней сахар. Налейте кларет в кувшин и добавьте в него воду с сахаром, мускатный орех и еще немного сахара, если необходимо. Подавайте сразу, горячим.

THE PICAYUNE CREOLE COOK BOOK

Горячее вино

Для приготовления 1 литра

красного вина	1 л
сахара	5 кубиков
палочки корицы	5 см
тонко снятая полоска лимонной цедры	1
Кюрасо	1 ст. л.

Положите в готовых кубики сахара и залейте их вином. Добавьте палочку корицы и лимонную цедру. Нагревайте, не доводя до кипения, пока на поверхности не образуется серая пена. Снимите с огня и удалите пену. Добавьте Кюрасо, дайте несколько минут настояться и попробуйте. Процедите и подавайте на стол.

GASTON DERYS
LES PLATS AUVIN

Эль с тостом

Это напиток для зимнего времени, его подают в конце обеда, как и сыр.

Для приготовления 1 литра

эля или пива	1 л
молотого имбиря	1 ч. л.
толстый ломтик хлеба, поджарить	1

Положите молотый имбирь в эль или пиво и вскипятите. Поместите тост на дно кувшина с металлической крышкой и залейте кипящей жидкостью. Слегка остудите напиток перед тем, как подавать на стол.

ALFRED SUZANNE
LA CUISINE ANGLAISE ET LA PATISSERIE

Ручеек

Для приготовления около 1,75 литра

эля или пива	1,8 л
джина или коньяка	120 мл
яиц, хорошо взбить	3
сахарной пудры	60 г
тертого мускатного ореха	1 ч. л.
молотого имбиря	1 ст. л.

Смешайте взбитые яйца с сахарной пудрой и 115 мл эля или пива. Нагрейте оставшийся эль или пиво со специями и осторожно влейте его в яичную смесь. В конце добавьте джин или коньяк.

MRS. CHARLES ROUNDELL AND HARRY ROBERTS
THE STILL-ROOM

Пунш из кофе с ромом

Это каталонская версия распространенного напитка из алкоголя, кофе, сахара и специй. Этот напиток имеет долгую историю, неразрывно связанную с пиратами, с приукрашенными рассказами в тавернах и ностальгическими хоромыми песнопениями уроженцев Вест-Индии.

Для приготовления около 2,5 литра

белого рома	450 мл
темного рома	300 мл
коньяка	150 мл
сахар	
лимон, тонко снять цедру	1
палочки корицы	2
тертого мускатного ореха (необязательно)	1/2 ч. л.
свежесваренного кофе	1,5 л

Смешайте белый и темный ром с коньяком в неметаллическом сосуде, например в керамической миске, добавьте сахар по вкусу, лимонную цедру, корицу и мускатный орех, если используете его. Нагрейте смесь и подожгите, дайте погореть несколько минут, затем влейте кофе небольшими порциями, осторожно помешивая ложкой или деревянной лопаточкой, так, чтобы жидкость продолжала гореть еще несколько минут после этого. Когда пламя погаснет, напиток можно пить. Его пьют горячим, предпочтительно из тяжелых глиняных кружек.

ENCICLOPEDIA SALVAT DE LA COCINA: TOMO 8

Яблочный Тодди в стиле Кентукки

Для приготовления около 1,5 литра

бурбона	1/2 л
яблок, кожицу снять, сердцевину удалить	6
легкий сахарный сироп, приготовленный из 250 г сахара и 1/2 л воды	
молотой корицы	
кипятка	1/2 л
сахар	
мускатный орех	

Положите яблоки на противень и залейте сиропом, затем приправьте молотой корицей и выпекайте в духовке, нагретой до 170 °С, пока они не станут мягкими, время от времени поливая их подливкой. Это займет около часа. Выньте яблоки и переложите вместе с соком в фарфоровую или серебряную чашу для пунша. Залейте кипятком, добавьте сахар по вкусу или бурбон. Натрите сверху мускатный орех, разлейте по чашкам и сразу подавайте на стол со сладким печеньем.

MARION FLEXNER
OUT OF KENTUCKY KITCHENS

Шведский глюг

Секрет промать этого напитка — в жженом сахаре.

Для приготовления около 1 литра

сухого красного вина	350 мл
коньяка	1/2 л
гвоздик	6
семечек кардамона со слегка надорванной кожурой	3
палочки корицы	5 см
изюма без косточек	60 г
бланшированных миндальных орехов	10–12
сахара	200 г

В большую кастрюлю поместите все ингредиенты, кроме 1 ч. ложк. сахара. Медленно доведите до кипения, затем проведите зажженной спичкой над поверхностью жидкости, чтобы поджечь ее, и сразу посыпьте сахаром. Через 15 секунд сбейте пламя, накрыв кастрюлю крышкой. Подавайте горячим в маленьких бокалах с несколькими миндальными орехами и изюминками в каждом.

ANN ROE BOBBINS
TREADWAY INNS COOK BOOK

Рождественское вино

Для приготовления 1,75 литра

воды	1 л
кьянти или другого красного вина	1/2 л
мелиссы кардамона	10
гвоздик	5
горьких апельсина, цедру тонко снять	3
имбиря	4
бланшированного миндаля	150 г
изюма	150 г
палочки корицы	4 см
кубиков сахара	250 г

В сотейник налейте водку и красное вино, положите кардамон, гвоздику, цедру апельсина, имбирь, миндаль, изюм и корицу. Накройте крышкой и медленно доведите до кипения, затем снимите с огня, установите над вторым сотейником металлическую решетку и положите в нее сахар. Подожгите напиток и полейте им сахар, пока тот не расплавится. Перелейте остатки напитка во второй сотейник, остудите и храните в закупоренных бутылках. Перед подачей на стол подогрейте, но не доводите до кипения. Подавайте горячим в винных бокалах с миндалем и изюмом.

SAM WIDENFELT (EDITOR)
FAVORITE SWEDISH RECIPES

Чаша с каминными щипцами

Сахар можно положить не на каминные щипцы, а на железную решетку, размещенную надвином.

Для приготовления около 2,25 литра

красного вина	1,5–2,25 л
рома	1/2 л
апельсина, сок выжать и процедить (необязательно)	2–3
гвоздики	4
апельсина, цедру снять	1/2
125 г кускового сахара, или кубиков сахара, сатрить в духовке	

Нагрейте вино с апельсиновым соком, если используете его, в медной кастрюле. Завяжите гвоздику и цедру в кусок марли и опустите в кастрюлю. Положите каминные щипцы поверх кастрюли, на них теплый сахар, пропитайте его ромом и подожгите. Поливайте сахар ромом и поджигайте, пока он весь не стечет в кастрюлю. Подогрейте кастрюлю и подавайте пунш теплым в бокалах.

ROLAND GOOCK (EDITOR)
ELSEVIERSGROTE KOOKBOEK

Эгг-ног Рэйли

Для приготовления около 4 литров

ямайского рома	1/2 л
ржаной водки	1 л
яиц, желтки отделить от белков	12
сахарной пудры	250 г
молока	2 л
сливок	1/2 л
тертого мускатного ореха	1 ст. л.

Взбейте желтки до получения массы лимонно-желтого цвета и постепенно добавьте сахар. Медленно влейте ром и ржаную водку, хорошо перемешайте. Вмешайте молоко и сливки. Взбейте белки до густоты и добавьте их к смеси. Сверху присыпьте мускатным орехом.

MRS. WALTER HUSTED (EDITOR)
VIRGINIA COOKERY—PAST AND PRESENT

Кодл

По утверждению автора рецепта, этот напиток подают в Голландии гостям, приходящим проздравлять молодоженов с новорожденным.

Для приготовления около 1,25 литра

рейнского вина	1/2 л
гвоздик	6
палочки корицы	10 см
лимона, цедру тонко снять	1/2
воды	100 мл
сахара	200 г
яичных желтков	12

Положите в воду специи и цедру и поставьте на маленький огонь, на 30 минут или более, но не кипятите. Процедите. Положите в кастрюлю сахар и смешайте с желтками, влейте вино и отвар из специй. Поставьте кастрюлю на водяную баню или рассекатель и держите на маленьком огне, все время помешивая, пока напиток не приобретет консистенцию крема. Подавайте теплым в чашках или бокалах.

F. M. STOLL AND W. H. DE GROOT
HETHAAGSE KOOKBOEK

Прекрасный Кодл

Для приготовления около 600 мл

полусухого шерри	2 ст. л.
молока	1/2 л
молотый мацис	
тертый мускатный орех	
полтинка белого хлеба, корочки срезать	2
яичных желтка	2–3
яиц	2
сахар	

Подогрейте молоко и влейте в него шерри так, чтобы он разошелся. Процедите и дайте остыть, затем перелейте в кастрюлю, добавьте белый хлеб, а также по щепотке мациса и мускатного ореха. Доведите смесь до кипения. Взбейте яйца вместе с желтками и осторожно влейте в них горячее молоко, все время помешивая в одну сторону, чтобы яйца не свернулись. Снова поставьте смесь на маленький огонь, постоянно помешивая, пока она не загустеет. Снимите с огня и добавьте сахар по вкусу.

HELEN BULLOCK
THE WILLIAMSBURG ART OF COOKERY

Яичный пунш

Для приготовления около 3 литров

красного вина	1,5 л
сока	350 мл
яйца	4
яичных желтков	8
черного чайного листа, заварить в 1/4 литра кипятка и процедить	1 ч. л.
сахара	750 г
лимона, цедру одного натереть, сок остальных выжать и процедить	2 или 3

Смешайте красное вино и процеженный чай, добавьте сахар, тертую цедру, лимонный сок, яйца и желтки. Взбейте смесь проволочным венчиком, держа на маленьком огне, и когда она закипит, добавьте ром.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTSCHES KOCHBUCH FUR ALLE STANDE

Рамфастиэн

Для приготовления 3 литров

крепкого эля или пива	1,25 л
вина	1/2 л
джина	600 мл
яичных желтков	12
молотой корицы	1 ч. л.
тертого мускатного ореха	1 ч. л.
сахара	175 г
молотого имбиря	1 ч. л.

Взбейте все ингредиенты и нагрейте на маленьком огне, но ни в коем случае не кипятите, иначе свернутся желтки. Рамфастиэн должен быть довольно густым и перламутрового цвета.

DOROTHY HARTLEY
FOOD IN ENGLAND

Превосходный эгг-ног Мэрион Грин

Все счастливцы, пробовавшие этот эгг-ног, называют его «лучшим, самым густым в мире эгг-ногом». Если вы хотите его усовершенствовать, возьмите 12 белков, взбейте их до густоты и смешайте с готовым эгг-ногом. Это сделает его немного менее густым.

Для приготовления около 2,4 литра

бурбона	1 л
яичных желтков	12
сахара	600 г
густых сливок, взбитых до консистенции крема, но не масла	1 л
мускатных орех	

Слегка взбейте желтки с сахаром, возможно, с помощью электрического миксера. Они должны стать пенистыми и приобрести лимонный оттенок. Добавляйте бурбон маленькими порциями, примерно по столовой ложке, взбивая после каждой. Смешайте со сливками и переложите в серебряную или хрустальную чашу, которую поместите в другую чашу с колотым льдом. Натрите сверху мускатный орех или посыпьте им каждую порцию.

MARION FLEXNER
OUT OF KENTUCKY KITCHENS

Яичный пунш с вишневой настойкой

Для приготовления 1 литра

вишневой настойки	350 мл
яичных желтков	6
воды	350 мл
сахара	150 г

Вскипятите воду с сахаром и дайте ей покипеть, пока сахар не растворится. Дайте смеси остыть и влейте вишневую настойку. Взбейте желтки в пену. Поставьте сироп с настойкой на маленький огонь или водяную баню и добавьте желтки, непрерывно помешивая. Энергично взбейте пунш, так, чтобы он поднялся и стал густым и пенистым. Не давайте ему кипеть.

MARION FLEXNER
OUT OF KENTUCKY KITCHENS

Кембриджский молочный пунш

Когда этот пунш готовят в университете, то лимонную цедру обычно не кладут, однако она придает напитку особый колорит. Сахар и алкоголь можно добавить по вкусу.

Для приготовления около 3,5 литра

рома	600 мл
коньяка	300 мл
яиц, хорошо взбить	2
молока	2,5 л
большой лимон, цедру тонко снять	1
кубиков сахара	250 г

Смешайте взбитые яйца со 140 мл молока и процедите смесь через сито. В оставшееся молоко положите цедру и сахар, медленно доведите смесь до кипения, выньте цедру и быстро влейте в нее яично-молочную смесь. После этого не допускайте, чтобы молоко кипело. Постепенно влейте ром и коньяк, взбейте пунш до образования пены и сразу подавайте на стол в подогретых бокалах.

ELIZA ACTON
MODERN COOKERY

Ягнячье руно

В старину первый день ноября был праздником ангела — покровителя фруктов, зерновых и т. п. и потому назывался «ламмсубл», что означало «день яблок», но деревенские жители переиначили его в «ламс пуп», что значит «ягнячье руно». Этот напиток иногда подается в миске, в которой плавают кусочки сладкого кекса.

Для приготовления 1,25 литра

эля или пива, подогреть	1,25 л
яблок, поджарить или испечь до мягкости, кожицу и семечки удалить	6
коричневый сахар	
мускатный орех, натереть	1
молотый имбирь	

Смешайте яблоки с коричневым сахаром по вкусу, добавьте мускатный орех и немного имбиря. Взбейте пиво или эль, предварительно слегка подогретые, и хорошенько перемешайте. Если напиток достаточно сладок, его можно пить.

OXFORD NIGHT CAPS

Вареный эль

Для приготовления около 300 мл

эля или пива	300 мл
гвоздики	1
свежего имбирного корня, разжать	2,5 см
масла	7 г
сахара	1 ч. л.
яйца, взбить с 1 ст. л. эля или пива	2

Поместите эль или пиво, гвоздику, имбирь, масло и сахар в сотейник и доведите до кипения. Влейте кипящую смесь в миску со взбитыми яйцами и перелейте все в большой кувшин. Переливайте напиток из одного кувшина в другой с высоты в течение нескольких минут, чтобы вспенить его, снова перелейте в сотейник и нагрейте, но до кипения не доводите. Извлеките имбирь, прежде чем подавать на стол.

VICTORIAN CUPS AND PUNCHES AND OTHER CONCOCTIONS

Коричневая Бетти

Для приготовления 2 литров

коньяка	300 мл
крепкого эля или пива	1,25 л
коричневого сахара	125 г
воды	600 мл
лимон, порезать ломтиками	1
молотой гвоздики	1/2 ч. л.
молотой корицы	1/2 ч. л.
свежего хлеба, поджарить	2
мускатный орех	
свежий имбирный корень	

Растворите коричневый сахар в воде, добавьте ломтики лимона и дайте сиропу постоять 15 минут, добавьте гвоздику, корицу, коньяк, пиво или эль, хорошенько размешайте, положите в смесь поджаренный хлеб, потрите немного мускатного ореха и имбиря на хлеб, и напиток готов к употреблению. Добавьте в него побольше льда и подавайте летом, подогрейте и пейте в свое удовольствие зимой.

OXFORD NIGHT CAPS

Горячий напиток из пива с яйцами

Для приготовления 600 мл

пиво или лагер	½ л
яичные желтки	4
полоска лимонной цедры	1
сахара	3 ст. л.
молока	¼ л

Нагрейте пиво или лагер с цедрой и сахаром, но не доводите до кипения. Взбейте желтки с молоком, смешайте с небольшим количеством горячего пива или лагера и хорошо перемешанную смесь влейте в пиво. Взбивайте на очень маленьком огне, пока напиток не станет густым и пенистым. Подавайте в чашках или кружках.

THE WASHINGTON STAR

Маргарита

«Трипл-сек» — это сладкий белый Кюрасо. Вместо него можно использовать любую другую разновидность Кюрасо. Метод приготовления Маргариты изображен на странице 84.

Для приготовления около 90 мл

текилы	450 мл
триплсека	150 мл
сока лимона или лайма	30 мл
льда	
кусочек лимонной цедры или половинка лимона	
соли	

Смешайте в шейкере текилу, «трипл сек» и лимонный сок со льдом. Увлажните кромку бокала для шампанского лимонной цедрой или половинкой лимона и окуните ее в соль. Пейте коктейль маленькими глотками через солевую кромку бокала.

UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD
INTERNATIONAL GUIDE TO DRINKS

Текила Санрайз

(Текиловый рассвет)

Для приготовления около 170 мл

текилы	60 мл
гранатового ликера	30 мл
лимонного сока	30 мл
кубиков льда	6—8
содовой воды	
лайма	1 ломтик

Измельчите половину льда и поместите его в шейкер вместе с текилой, гранатовым и лимонным соком. Смешайте и процедите в высокий бокал. Долейте содовой, добавьте оставшийся лед, украсьте ломтиком лимона кромку бокала. Подавайте с соломинкой.

A TO Z OF COCKTAILS

Сухой Мартини

Соотношение джина и вермута в этом коктейле полностью зависит от вашего вкуса. Некоторые ценители Мартини считают достаточным лишь ополоснуть бокал или кувшин вермутом. Способ приготовления сухого Мартини представлен на странице 86.

Для приготовления 75 мл

джина	60 мл
сухого вермута	15 мл
кубики льда	
тонко снятая лимонная цедра	

Наполовину заполните охлажденный кувшин кубиками льда и влейте в него джин и вермут. Хорошо размешайте коктейль длинной ложкой и, придерживая его лед, налейте коктейль в охлажденный бокал. Подавайте, украсив кусочком лимонной цедры.

THE SAVOY COCKTAIL BOOK

Розовый джин

Мудрый обычай выжигания горечи ныне уже почти забыт. Если розовый джин подают с содовой водой, его иногда называют «костэр».

Для приготовления около 115 мл

джина	30 мл
горькой англостуры	
ледяной воды или содовой	

Капните несколько капель горькой англостуры в бокал средней высоты и покрутите его, после чего вылейте англостуру. Налейте джин и воду или содовую по вкусу.

UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD
INTERNATIONAL GUIDE TO DRINKS

Джин-тоник

Англичане, оказавшись там, где свирепствовала лихорадка, очень быстро привыкли к этому напитку, потому что газированная вода с хинином более приятна на вкус, нежели хинин, растворенный в простой воде. При этом она обладает жаропонижающими и тонизирующими свойствами. Этот напиток может быть более или менее кислым в зависимости от вашего желания, но в нем ни в коем случае не должно быть сахара. Вкуснее всего очень сильно охлажденный джин-тоник.

Для приготовления 150 мл

сухого джина	60 мл
охлажденного тоника	80 мл
лимона	¼
или 1 маленький лайм, сок выжать и процедить	
кубики льда	
очень тонкий ломтик лимона или лайма	1
горькой англостуры (необязательно)	3 капли

Поместите в шейкер джин и сок лимона или лайма. Натрите кромку высокого бокала (примерно 2,5 см) внутренней стороной цедры лимона или лайма, затем положите цедру со льдом в шейкер с джином и соком. Хорошенько встряхните коктейль, чтобы он смешался и охладился, и процедите в высокий бокал. Добавьте три кубика льда и тонкий ломтик лимона или лайма. Долейте охлажденным тоником, осторожно перемешайте и, наконец, влейте несколько капель англостуры, если вы ее используете. Можно по желанию пить коктейль через соломинку.

CHARLES H. BAKER, JR.
THE SOUTH AMERICAN GENTLEMAN'S COMPANION

Персиковый аперитив

Вместо персиков можно использовать лимонный или апельсиновый сок.

Для приготовления около ½ литра

джина	115 мл
спелых персиков, очистить от кожуры и косточек	4
содовой воды	

Протрите персики через сито или пропустите их через электрический блендер. Разлейте получившийся сок по четырем бокалам для коктейлей, добавьте джин и долейте по вкусу охлажденной содовой водой.

URSULA GRONINGER
COOKING WITH FRUIT

Серебряная шипучка

Для приготовления 200 мл

джина	115 мл
лимона, сок выжать и процедить	½
мелко колотый лед	
яичный белок, взбить до густоты	1
сахарной пудры	1 ч. л.
соды	

Налейте джин и лимонный сок в высокий бокал или шейкер, заполненный на три четверти колотым льдом, добавьте взбитый белок и хорошенько размешайте. Процедите, смешайте сахарную пудру с щепотой соды и добавьте в коктейль. Хорошо размешайте и пейте, пока напиток еще шипит.

FREDERICK DAVIES AND SEYMOUR DAVIES
DRINKS OF ALL KINDS HOT AND COLD

Коктейль с шампанским

Техника приготовления этого коктейля показана на странице 87.

Для приготовления 170 мл

охлажденного шампанского	140 мл
кубик сахара	1
горькой англостуры	
коньяка	30 мл
апельсина	1 ломтик

Охладите высокий бокал на ножке, положите на дно кубик сахара и пропитайте его англостурой. Добавьте коньяк и долейте бокал до краев шампанским. Подавайте коктейль, украсив его ломтиком апельсина.

UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD
INTERNATIONAL GUIDE TO DRINKS

Коктейль Черный Бархат

Портер — это разновидность темного густого пива, которое варят из обжаренного солода. Техника приготовления этого коктейля демонстрируется на странице 87.

Для приготовления 300 мл

охлажденного портера	140 мл
охлажденного шампанского	140 мл

Наклоните высокий узкий бокал объемом 300 мл и влейте в него портер тонкой струей, чтобы предотвратить образование пены. Долейте бокал шампанским.

THE SAVOY COCKTAIL BOOK

Шипучка Бака

Для приготовления около 1/2 литра

сильно охлажденного шампанского	около 140 мл
апельсин, сок выжать и процедить	1

В большой стакан или бокал налейте свежий апельсиновый сок и затем наполните его до краев шампанским.

ANTHONY HOGG
COCKTAILS AND MIXED DRINKS

Коктейль Лошадиная шея

Способ приготовления этого коктейля демонстрируется на странице 86. Использование горькой биттеры по желанию.

Для приготовления около 1/2 литра

коньяка	45 мл
кубики льда	
горькая биттура (необязательно)	
имбирное пиво	
лимон, цедру снять одной полоской	1

Положите кубики льда в узкий высокий бокал вместимостью 300 мл, добавьте коньяк и горькую биттуру. Долейте до краев имбирным пивом, защипите один конец полоски лимонной цедры за край бокала, а остальное опустите кольцами в бокал.

THE SAVOY COCKTAIL BOOK

Кровавая Мэри

Вместо того чтобы размешивать ингредиенты в бокале, их можете смешать их в шейкере, как показано на странице 86. Соль и перец по вкусу.

Для приготовления около 1/2 литра

водки	45 мл
кубики льда	
охлажденный томатный сок	
Вустершерский соус	
лимона, сок выжать и процедить (необязательно)	1/2

Налейте водку поверх льда в высокий бокал. Долейте до краев томатным соком, сдобрите Вустершерским соусом по вкусу и по желанию добавьте лимонный сок. Размешайте коктейль.

VICTOR MacCLURE
PARTY FARE

Коктейль Ниночка

Для приготовления 75 мл

водки	45 мл
ликера «Крем де какао»	15 мл
лимонного сока	15 мл
колотый лед	

Налейте все ингредиенты в шейкер, хорошенько встряхните и процедите в 85-миллилитровый бокал для коктейлей.

THE DINERS' CLUB INC.
THE DINERS' CLUB DRINK BOOK

Булшот

Техника приготовления «говяжьего чая» дана на странице 62.

Для приготовления 100 мл

водки	45 мл
крепкого холодного говяжьего чая	60 мл
льда	2 или 3 кубика
соль и перец	

Поместите кубики льда в шейкер для коктейлей вместе с водкой и говяжьим бульоном, добавьте соль и перец по вкусу, размешайте и процедите в большой бокал для коктейлей.

A TO Z OF COCKTAILS

Скрудрайвер

Для приготовления 90 мл

водки	60 мл
апельсинового сока	30 мл
сахарной пудры	1/2 ч. л.
кубики льда или колотый лед	

Смешайте в шейкере для коктейлей водку, апельсиновый сок и сахарную пудру, туда же положите лед.

ANTHONY HOGG
COCKTAILS AND MIXED DRINKS

Кобблер с вином

Техника приготовления этого напитка дана на странице 87.

Этот напиток придумали в Америке и стал уже любим во всем мире, особенно в странах с теплым климатом. Его легко приготовить, но по традиции этот коктейль должен быть не только приятен на вкус, но и красиво оформлен. Обычно его украшают фруктами.

Для приготовления около 85 мл

бургундского, кларета, портвейна, рейнского или шерри	85 мл
апельсинового Кюрасо	
колотый лед	
сахарной пудры	1 ч. л.
побег мяты (необязательно)	

Возьмите 170-миллилитровый бокал для вина и наполните его наполовину колотым льдом. Залейте лед выбранным вами вином, добавьте четыре капли Кюрасо и сахарную пудру, хорошенько размешайте напиток, украсьте мятой или фруктами по вашему выбору и подавайте с соломинками.

UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD
INTERNATIONAL GUIDE TO DRINKS

Кобблер с шерри

В качестве украшения можно использовать красную, белую, черную смородину или малину.

Для приготовления 1/2 литра

шерри	1/4 л
сахарной пудры	1 ст. л.
апельсина	2 или 3 ломтика
мелко колотый лед	
ягоды по сезону	

Поместите шерри, сахарную пудру и ломтики апельсина в большой бокал или шейкер для коктейлей, наполните его колотым льдом, хорошенько размешайте коктейль и украсьте его ягодами.

FREDERICK DAVIES AND SEYMOUR DAVIES
DRINKS OF ALL KINDS HOT AND COLD

Напиток из белого вина и черной смородины

«Крем де кассе» — это ликер из черной смородины.

Виже-мэр Дижона Канон Кир, будучи каноником в Нолэй, первым подумал о том, чтобы подсластить Алиготе (белое бургундское) ликером «Крем де кассе». В этом коктейле могут быть использованы другие разновидности белого бургундского, например, Сошньон, Макон-вилаж, Макон-Люнье.

Для приготовления 60 мл

Алиготе (белое бургундское)	50 мл
ликера «Крем де кассе»	10 мл

Смешайте оба напитка в одном бокале.

NINETTE LYON
LE GUIDE MARABOUT DES COCKTAILS ET BOISSONS ALCOOLISEES

Американо

Для приготовления 120 мл

красного вермута	30 мл
Кампари	30 мл
кубико льда	3
содовой воды	
лимонной цедры	1 см

Поместите кубики льда в бокал и налейте туда красный вермут и Кампари. Размешайте смесь и долейте содовой водой. Украсьте коктейль лимонной цедрой.

A TO Z OF COCKTAILS

Негрони

Рекомендуется подавать этот коктейль в больших хрустальных бокалах или бокалах для бренди/кого, потому что это напиток подавать таком напитков в бокалах с прямыми стенками». Горькую настойку добавляют для того, чтобы «оживить напиток».

Этот рецепт принадлежит Альберту, хозяину «бара Альберта» в Ницце. В юности он работал во Флоренции в «Капелло Неро», где познакомился с графом Негрони. Этот напиток можно слегка разбавить содовой водой.

Для приготовления около 110 мл

Кампари	40 мл
красного Чинзано	40 мл
джина	30 мл
льда	4 или 5 маленьких кубиков
горькой настойки	
лимона апельсина	1

Поместите в бокал кубики льда, три капли горькой настойки, Кампари, Чинзано и джин. Размешайте напиток и украсьте его лимоном апельсина.

NINETTE LYON
LE GUIDE MARABOUT DES COCKTAILS ET BOISSONS ALCOOLISEES

Эль Сангари

Для приготовления около 140 мл

эля или пива	140 мл
сахарной пудры	1 ч. л.
воды	1 ст. л.
кубик льда	1
тертый мускатный орех	

Поместите сахарную пудру в высокий бокал и растворите ее в воде, добавьте кубик льда и долейте до краев пивом или элем. Припудрите мускатным орехом по вкусу.

FREDERICK DAVIES AND SEYMOUR DAVIES
DRINKS OF ALL KINDS HOT AND COLD

Напиток из пива и лимонного сока

Для приготовления 1,75 литра

пива или пэгеро	600 мл
лимонного сока	60 мл
содовой воды	1,25 л
сахар	

Смешайте пиво или пэгер с содовой водой перед тем, как подавать напиток на стол, добавьте лимонный сок и сахар по вкусу. Подавайте охлажденным.

BERTA CABANILLAS AND CARMEN GINORIO
PUERTO-RICAN DISHES

Коктейль Профессор

Техника приготовления фруктового сиропа дана на странице 40.

Для приготовления около 140 мл

малинового сиропа	50 мл
лимонного сиропа	30 мл
томатного сока	40 мл
тонко натертой моркови	30 г
тертый мускатный орех	

Смешайте все ингредиенты, кроме мускатного ореха, в блендере и процедите в бокал для шампанского. Сверху слегка присыпьте тертым мускатным орехом и подавайте на стол.

B. MICHEV, A. NAYDENOV, S. CHORTANOVA AND T. MALINOV
DIVITE PLODOVE, HRANA I LECHEBNO SREDSTVO

Томатный аперитив

Сангрита

Традиционно сангриту пьют, одновременно прихлебывая из бокала с текилой. К обоим напиткам подаются половинки лимона и соль. Многие добавляют немного лимонного сока в сангриту или текилу или слегка посыпают ломтик лимона между глотками. Перец чили серрано можно заменить молотым сушеным красным перцем чили или кайенским перцем. Настоящая сангрита должна быть сильно перченой.

Для приготовления около 1 литра

помидоров, очистить от кожуры и семян	1 кг
апельсинов, сок выжать и процедить	3
лайма, сок выжать и процедить	2
маленький белый луковица, мелко порезать	1
сахара	1 ч. л.
соль	
свежих зеленых стручка перца серрано	4—6

Поместите все ингредиенты в электрический блендер и обрабатывайте до однородной консистенции. Если ингредиентов слишком много, обрабатывайте небольшими порциями. Хорошенько остудите напиток и разлейте по бокалам для текилы.

ELISABETH LAMBERT ORTIZ
THE COMPLETE BOOK OF MEXICAN COOKING

Берлинский биндж

Этот коктейль придумал Жан Гаст из «Ла Тантан» в Париже и посвятил его гармоничному сотрудничеству четырех мировых держав. Биндж состоит из равных частей бурбона (Америка), джина (Англия), коньяка (Франция) и водки (Россия) и символизирует равенство четырех держав. Коктейль украшен оливкой (предпочтительно зеленой), символизирующей оливковую ветвь мира.

Для приготовления 120 мл

бурбона	30 мл
джина	30 мл
коньяка	30 мл
водки	30 мл
зеленой оливки	1

Смешайте напитки в одном бокале и украсьте коктейль оливкой.

THE DINERS' CLUB INC.
THE DINERS' CLUB DRINK BOOK

Манхэттен (средний)

Для приготовления 175 мл

ржной водки	115 мл
сухого вермута	30 мл
сладкого вермута	30 мл
кубики льда или колотый лед	

Смешайте ржаную водку, сухой и сладкий вермут со льдом.

ANTHONY BOGG
COCKTAILS AND MIXED DRINKS

Классический Пусс-Кафе

О том, как измерять плотность жидкостей и приготовлять многослойные коктейли, читайте на странице 88.

Для приготовления 50 мл

гранатового или малинового ликера	7 мл
ликера «Крем де какао»	7 мл
мараскино	7 мл
апельсинового Кюрасо	7 мл
зеленого мятного ликера	7 мл
пурпурного ликера «Порто д'Амур»	7 мл
коньяка	7 мл

Используйте высокий узкий бокал для ликеров. Влейте ингредиенты в порядке уменьшения плотности.

NINETTE LYON
LE GUIDE MARABOUT DES COCKTAILS ET BOISSONS ALCOOLISEES

Ангельское наслаждение

Техника приготовления многослойных коктейлей дана на странице 88. Бокал для Пусс Кафе — это высокий узкий бокал для ликеров.

Для приготовления 30 мл

гранатового ликера	7 мл
триплсека (сладкого белого Кюрасо)	7 мл
ликера «Крем де Йветт»	7 мл
густых сливок	7 мл

Осторожно влейте четыре ингредиента в указанном порядке в бокал для Пусс Кафе так, чтобы они не смешались.

THE DINERS' CLUB INC.
THE DINERS' CLUB DRINK BOOK

Старомодный напиток

Для приготовления около 140 мл

ржаной водки или бурбона	140 мл
сахарного сиропа (ср. 166)	1–2 ч. л.
горькой настойки	
больших кубиков льда	2
лимонная цедра	1
вишня для коктейля	1

Налейте сахарный сироп в высокий бокал, добавьте две-три капли настойки и размешайте. Добавьте немного ржаной водки или бурбона и снова размешайте. Добавьте лед, размешайте и долейте алкоголем почти до краев. Еще раз размешайте. Положите лимонную цедру, украсьте вишней и подавайте с ложкой для размешивания.

ANTHONY HOGG
COCKTAILS AND MIXED DRINKS

Старомодный коктейль

В этот напиток можно добавить фрукты: вишню, кусочек ананаса или ломтик лимона или апельсина.

Для приготовления около 115 мл

ржаной водки или бурбона	45 мл
горькой настойки	2 капли
кусочек сахара	1
кипяток	1 ст. л.
кубико льда, размолоть	2
содовой воды	60 мл

Поместите настойку, сахар и кипяток в толстостенный бокал и размешайте так, чтобы сахар растаял. Добавьте лед, бурбон, размешайте и влейте содовую воду.

FANNIE MERRITT FARMER
THE FANNIE FARMER COOKBOOK

Коктейль Сазерак

Для приготовления около 50 мл

ржаной водки	40 мл
кубики льда	
кусочек сахара	1
горькая настойка	
горечь пейшо	
абсент	
лента лимонной цедры	1

Возьмите два высоких бокала, один из которых наполните льдом и оставьте охлаждаться. В другой положите сахар и слегка смочите его водой, после чего раздавите ложкой. Добавьте каплю настойки и две капли горечи пейшо, ржаную водку, кубики льда и размешайте. Выньте лед из другого бокала, налейте туда немного абсента, поболтайте, чтобы смочить стенки, а излишек вылейте. Процедите смесь из второго бокала в бокал с абсентом, выжмите туда цедру и добавьте ее в коктейль. Подавайте без льда.

ST. STEPHEN'S EPISCOPAL CHURCH
BAYOU CUISINE

Кислый коктейль с виски

Для приготовления около 170 мл

бурбона	60 мл
апельсинового сока	15 мл
лимонного сока	15 мл
льда	2–3 кубика
сахарной пудры	2 ч. л.
дольки апельсина	1
долька лимона	1
вишни для коктейлей	3
содовая вода	

Раскалите лед и поместите его в шейкер вместе с бурбоном, апельсиновым и лимонным соком и сахарной пудрой. Хорошо размешайте и процедите в высокий бокал. Добавьте дольки апельсина и лимона и вишню, долейте содовой водой и подавайте с соломинкой.

A TO Z OF COCKTAILS

Кислое виски

Для приготовления 70–75 мл

бурбона или ржаной водки	45 мл
лимона, сок выжать и процедить	1/2
сахара	1 ч. л.
колотый лед	
вишня для коктейлей	1

Поместите виски, лимонный сок, сахар и лед в шейкер для коктейлей и смешайте. Процедите смесь в высокий бокал и украсьте вишней.

FANNIE MERRITT FARMER
THE FANNIE FARMER COOKBOOK

Атол Броз

Необходимо использовать овсяные хлопья среднего помола, а не мюсли.

Для приготовления 600 мл

виски	150 мл
овсяных хлопьев среднего помола	125 г
воды	300 мл
верескового меда	2 ст. л.
сливок	150 мл

Положите овсяные хлопья в миску, залейте водой и оставьте на 1 час. Слейте жидкость и смешайте ее с медом и виски, добавьте сливки.

MARGARET FAIRLIE
TRADITIONAL SCOTTISH COOKERY

Шартрез в апельсине

Многие другие ликеры можно также подавать в чашке из апельсиновой кожуры: апельсиновый Кюрасо, Кантро, Гран Марнир, Драмбуй.

Для приготовления около 60 мл

желтый или зеленый Шартрез	60 мл
коньяка	1–2 ч. л.
очень маленький апельсин	1
мелко колотый лед	

Срежьте верхушку апельсина, примерно 1,25 см, так чтобы оставшейся кожурой можно было выложить большой бокал для вина. Извлеките мякоть апельсина, выверните кожуру наизнанку и поместите ее в бокал. Налейте коньяк и подожгите его, чтобы получить аромат жженой цедры, после чего положите в бокал лед и налейте желтый или зеленый Шартрез, предпочтительно крепкий зеленый. Размешайте. Подавайте без украшений с короткой оранжевой соломинкой.

CHARLES H. BAKER, JR.
THE SOUTH AMERICAN GENTLEMAN'S COMPANION

Пчелка

Вместо яблочного бренди можно использовать кальвадос.

Для приготовления около 60 мл

яблочного бренди	45 мл
меда	1 ч. л.
лимонного сока	15 мл

Нагрейте мед до текучести. Согрейте бокал для коктейлей, ополоснув его горячей водой. Смешайте в бокале мед и лимонный сок, затем добавьте яблочный бренди.

ANN ROE ROBBINS
TREADWAY INNS COOK BOOK

Замороженный Дайкири

Для приготовления около 85 мл

белого рома	60 мл
мараскино	
лайма, сок выжать и процедить	1/2
сахарной пудры	1 ч. л.
колотый лед	
вишня для коктейля	1

Смешайте в электрическом блендере ром, немного мараскино, сок лайма, сахарную пудру и колотый лед и влейте смесь в бокал для шампанского. Добавьте вишню и подавайте с соломинками.

THE SAVOY COCKTAIL BOOK

Пина Колада

Техника приготовления кокосового молока изображена на странице 38.

Для приготовления около 185 мл

ром	45 мл
кокосового молока *(стр. 166)*	30 мл
ананасового сока без сахара	60 мл
колотый лед	
кусочек ананаса	1
вишня для коктейля	1

Поместите в блендер ром, кокосовое молоко, ананасовый сок и примерно три четверти стакана колотого льда. Обрабатывайте в течение 30 секунд. Подавайте напиток в высоком бокале, украсив кусочком ананаса и вишней.

THE WASHINGTON STAR

Мятный джулеп Черчилл Даунс

Этот на вид вполне безобидный напиток на самом деле очень крепок, это могут подтвердить все, кто его пробовал. Коктейль следует пить медленно маленькими глотками, а ни в коем случае не залпом.

Предпочтительно использовать серебряные чашки для джулепа, хотя это и не имеет решающего значения. Если вы получили эту замечательную посуду по наследству, предварительно как следует ее остудите. Если же у вас ее нет, воспользуйтесь стеклянными бокалами, однако на их стенках, к сожалению, не выступит изней.

Для приготовления около 85 мл

бурбона	30–60 мл
листьев мяты, порезать	1 ст. л.
сахар	
воды	1 ст. л.
мелко колотый лед	
листья мяты	

Положите чайную ложку сахара (или больше, если хотите) в керамическую миску вместе с резаными листьями мяты. Хорошенько разомните листья пестиком или деревянной ложкой, пока смесь не превратится в кашу, добавьте воду и размешайте. У вас должен получиться густой зеленый сироп. Наполните чашку для джулепа колотым льдом до половины, добавьте мятный сироп и бурбон и дополните колотым льдом. Взбодрите лед небольшой пучок листьев мяты и две коротких соломинки. Поставьте чашку на поднос, стараясь не прикасаться пальцами к бокам, и поставьте в морозилку. Через 30 минут или час выньте напиток и подавайте на стол.

MARION FLEXNER
OUT OF KENTUCKY KITCHENS

Мятный джулеп по рецепту Уэстморлендского клуба

Для приготовления около 115 мл

бурбона	около 85 мл
побегов мяты	60 г
колотого льда	140 мл
сахара	1 ст. л.

Разомните часть побегов мяты с половиной льда и сахаром, поместите их в бокал и залейте бурбоном. Положите в бокал оставшуюся мяту и колотый лед.

MRS. WALTER HUSTED (EDITOR)
VIRGINIA COOKERY—PAST AND PRESENT

Мятный джулеп Моди

Для приготовления около 170 мл

бурбона	170 мл
побегов мяты	12
сахара	2 ч. л.
мелко колотый лед	
кусочек ананаса (необязательно)	2
белого мятного ликера (необязательно)	2 ч. л.

Положите шесть побегов мяты в высокий толстостенный бокал объемом 450 мл и осторожно разомните их с сахаром, потому что размятые слишком сильно, они дадут горечь. Распределите эту массу по внутренней поверхности бокала. Наполните бокал льдом до половины и на треть бурбоном, после чего заморозьте бокал в морозилке. Там он может храниться до второго пришествия.

Достаньте бокал из морозилки, заполните доверху колотым льдом и влейте остатки бурбона, затем размешайте верхний незамороженный слой. Коротко обрежьте оставшиеся побеги мяты и поставьте их в бокал. Украсьте напиток как вам угодно, но два кусочка ананаса смотрятся на нем лучше всего. Если желаете, напишите сверху мятным ликером и посмотрите, как стенки бокала покроются изморозью. Все дело в замороженном первом слое смеси мяты, бурбона и льда.

CHARLES H. BAKER, JR.
THE SOUTH AMERICAN GENTLEMAN'S COMPANION

Том и Джерри

Секрет этого напитка в густом мягком тесте, приготовленном в теплой кружке.

Для приготовления около 600 мл

ром	85 мл
коньяк	30 мл
горячего молока	450 мл
тертый мускатный орех	

Тесто

яйцо, желток отделить от белка, то и другое хорошо взбить	1
сахарной пудры	60 г
соды	
рома	1 ст. л.

Для приготовления теста смешайте взбитые желток и белок в миске, добавьте 45 г сахарной пудры и взбейте до густоты. Положите в тесто щепотку соды, ром и оставшийся сахар, чтобы оно загустело.

Нагрейте две кружки вместимостью 300 мл и растворите в них тесто в 6 ст. л. горячего молока. Добавьте ром и заполните кружки оставшимся горячим молоком, не долизая до края примерно 5 мм. Осторожно размешайте. Долейте коньяком и присыпьте тертым мускатным орехом.

THE DINERS' CLUB INC.
THE DINERS' CLUB DRINK BOOK

Горячий Тодди для холодной ночи

Авторство этого рецепта приписывают Густаву Флоберу.

Для приготовления 170 мл

кальвадоса	85 мл
абрикосового бренди	45 мл
густых сливок	45 мл

Нагрейте кальвадос и бренди на маленьком огне и медленно влейте сливки. Не размешивайте.

ALICE B. TOKLAS
THE ALICE B. TOKLAS COOK BOOK

Стандартные рецепты

Ванильное мороженое

Приготавливая мороженое с любыми другими ароматизатором, кроме ванили, натрите его прежде, чем добавить ко взбитым яичным желткам.

Для приготовления 1,25 литра

стручок ванили	1
молоко	600 мл
яичных желтков	8
сахара	125–150 г

Вскипятите молоко со стручком ванили, после чего снимите с огня и дайте настояться в течение 20 минут. Взбейте желтки с сахаром, пока они не загустеют и не станут бледными. Постепенно влейте молоко с ванилью в желтки, тщательно взбивая. Перелейте смесь в большую кастрюлю и помешивайте на медленном огне, пока она не загустеет настолько, что будет обволакивать ложку, но не кипятите. Процедите ее через сито в металлическую миску.

Наполните большую миску кубиками льда и поставьте миску со смесью на лед. Непрерывно помешивайте смесь примерно в течение 20 минут, пока она не остынет. Заморозьте ее в мороженице, если же у вас ее нет, то в холодильнике в поддонах для льда в течение трех часов. Чтобы добиться ровной консистенции, вынимайте смесь из холодильника каждые 30 минут и размешивайте в миске.

Шоколадное мороженое: разломайте на маленькие кусочки 125 г простого шоколада и поместите в большую кастрюлю с 4 столовыми ложками воды. Поставьте кастрюлю на маленький огонь и размешивайте, пока шоколад не превратится в пасту. Смешайте шоколадную пасту с процеженной смесью для мороженого.

Кофейное мороженое: добавьте 100 мл кофе, приготовленного любым способом из описанных на страницах 21–25, в готовую смесь для мороженого.

Мороженое из мягких фруктов или ягод: приготовьте пюре из 250 г малины, клубники или других мягких фруктов; если вы используете малину, протрите ее через мелкое сито, чтобы избавиться от косточек. Смешайте пюре с готовой смесью для мороженого.

Мороженое с содовой

Для приготовления молочных коктейлей и мороженого с содовой обычно берут ванильное мороженое, потому что оно прекрасно сочетается со всеми возможными сиропами.

Для приготовления 300 мл

любого сиропа	2—3 ст. л.
содовой воды	
ванильного мороженого (*стр. 165*)	4 ст. л. или 2 шарика
густых сливок, взбить	
свежие фрукты, рубленые орехи или тертый шоколад (необязательно)	

Налейте сироп в высокий бокал и слегка разбавьте его содовой водой. Добавьте мороженое и наполните стакан до краев содовой водой из сифона. Положите сверху несколько ложек взбитых сливок и украсьте напиток по желанию свежими фруктами, рубленными орехами или тертым шоколадом.

Йогурт

Свежий йогурт без вкусовых добавок, который продается в магазинах, можно использовать как закваску.

Для приготовления 1 литра

молоко	1 л
йогурта	4 ст. л.

Налейте молоко в кастрюлю и доведите его до кипения на среднем огне, помешивая время от времени. Снимите кастрюлю с огня. Нагрейте кулинарный термометр в теплой воде и опустите его в молоко. Оставьте молоко остывать до тех пор, пока термометр будет показывать 43°С. Взбейте йогурт в большой миске до однородной консистенции. Снимите и выбросите пенку, которая образовалась на молоке, влейте молоко в йогурт и хорошенько размешайте.

Разложите смесь по маленьким горшочкам и поставьте их в глубокую кастрюлю. Налейте в кастрюлю теплой воды до половины высоты горшочков. Заверните кастрюлю в одеяло или теплое полотенце и оставьте в теплом месте по меньшей мере на 4 часа, а лучше на всю ночь. Храните йогурт под крышкой в холодильнике в течение недели, от холода он еще больше загустеет.

Кокосовое молоко

Для приготовления около 1/2 литра

кокосовый орех	1
горячая вода	

Удалите верхние волокнистые покровы кокосового ореха и просверлите с помощью буравчика отверстия в трех углублениях на верхушке ореха. Опрокиньте орех над миской, чтобы слить сок. Сок сохраните. Поставьте орех на твердую поверхность и, крепко придерживая, расколите молотком. Разделите орех на несколько частей, с помощью острого ножа извлеките белую мякоть и очистите ее от коричневой кожицы. Потрите мякоть на крупной терке, положите в миску с соком, залейте горячей водой, чтобы она ее покрывала, и оставьте на 1 час. Процедите жидкость через сито, выложенное влажной марлей, затем поднимите марлю за края и выжмите вместе с мякотью, чтобы извлечь как можно больше сока. Мякоть выбросьте.

Сахарный сироп

Пропорции в этом рецепте рассчитаны на получение легкого сиропа. Если вы хотите приготовить сироп средней густоты, возьмите 350 г сахара на каждые 600 мл воды. Для густого сиропа — 500 г сахара на 600 мл воды.

Для приготовления около 1/2 литра

сахара	250 г
воды	600 мл

Поместите сахар с водой в сотейник и нагрейте на медленном огне, помешивая, пока сахар не растворится. Окуните кулинарную кисточку в горячую воду и проведите ею по стенкам сотейника, чтобы растворить приставшие к ним кристаллы сахара. Прибавьте огонь, доведите сироп до кипения, не помешивая, и кипятите в течение 1 минуты, прежде чем снять с огня.

Сироп из черной смородины

Пропорции в этом рецепте рассчитаны на получение сиропа средней густоты. Увеличивая или уменьшая количество сахара, вы можете регулировать густоту сиропа. По этому методу можно приготовить сироп из любых мягких фруктов. Техника закупоривания бутылок дана на странице 8.

Для приготовления около 600 мл

очень спелой черной смородины	1 кг
сахара	около 500 г

Поместите смородину в миску и раздавите широким пестиком до получения густого пюре. Накройте миску крышкой и оставьте в прохладном месте на ночь. Протрите пюре через сито, выложенное марлей, затем выжмите гущу, чтобы извлечь как можно больше сока. Измерьте количество сока и положите по 500 г сахара на каждые 300 мл. Поставьте смесь на маленький огонь и помешивайте, пока сахар не растворится. Окуните кулинарную кисточку в горячую воду и проведите ею по стенкам кастрюли, чтобы растворить приставшие к ним кристаллы сахара. Прибавьте огонь и доведите сироп до кипения, потом убавьте огонь и поставьте кастрюлю так, чтобы она только наполовину стояла на огне. Снимите пену, которая образуется на более холодной половине кастрюли, и продолжайте это делать, пока пена не перестанет образовываться — в течение 10 минут. Снимите сироп с огня и дайте ему остыть.

Перелейте остывший сироп в бутылку с помощью воронки, крепко закупорьте и храните в прохладном месте.

Мясной бульон

Этот бульон готовят из баранины или ягнятины. Такой бульон можно также сварить из 1 кг говядины или телячьей вырезки, используя морковь вместо репы.

Для приготовления 1 1/2 литра

мяса с плечевой части барашка или шейки ягненка	1 кг
воды	около 2 л
луковицу, в которую воткнуть 2 гвоздики	1
репы, очистить	2
пучок из трав	1
соль и перец	

Срежьте жир с мяса и порежьте его на кусочки примерно по 60 г. Поставьте металлическую сетку в кастрюлю, а на нее положите куски мяса. Влейте в кастрюлю воду, чтобы она покрывала его примерно на 5 см. Медленно доведите до кипения и снимите образующуюся пену шумовкой. Продолжайте снимать пену, пока пена не перестанет образовываться — примерно 10—15 минут, добавив в конце стакан холодной воды. Старайтесь не размешивать бульон, чтобы не замутить его. Добавьте лук, репу и пучок из трав. Не полностью накройте кастрюлю крышкой и кипятите бульон на небольшом огне в течение 2 1/2 часов.

Процедите бульон через сито, выложенное несколькими слоями марли, смоченной в холодной воде. Снимите жир с поверхности жидкости и прокипятите ее на сильном огне в течение 10—15 минут, чтобы она выпарилась примерно на четверть. Приправьте бульон и подавайте его горячим в подогретых чашках.

Куриный бульон

Для приготовления 2 литров

курицу для варки, обвязать, внутренности извлечь и выкинуть	2 1/2 кг
цыплячьих крылышек и шеи, вымыть	500 г
воды	около 3 л
морковок, почистить	3
луковицы	2
пучок из трав	1
головку чеснока	1

Поставьте решетку в кастрюлю и положите на нее курицу, добавьте потроха и цыплячьи крылышки и залейте холодной водой, чтобы она покрывала курицу примерно на 1 см. Доведите до кипения на среднем огне примерно за 30 минут. Снимите пену и продолжайте снимать ее, пока пена не перестанет образовываться. Добавьте морковь, лук, пучок из трав и головку чеснока. Неплотно накройте кастрюлю крышкой и медленно кипятите на маленьком огне в течение 2—3 часов. Выньте курицу из бульона, когда она станет мягкой: через час кипячения, если она молодая, или 2 1/2 часа, если более старая.

Процедите бульон через сито, выложенное несколькими слоями влажной марли, и прокипятите его на сильном огне, пока он не выпарится примерно на четверть. Снимите с поверхности бульона жир, приправьте по вкусу и подавайте горячим в подогретых чашках.

Напитки

Редактор И. ГАЙДАМОВИЧ
Художественный редактор И. ЛОПАТИНА
Технический редактор Н. ПРИВЕЗЕНЦЕВА
Корректор Н. КУЗНЕЦОВА
Компьютерная верстка А. ПАВЛОВА

ЛР № 020129 от 23.10.96 г.
Подписано в печать 11.02.98 г.
Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Уч.-изд. л. 22,89. Цена 45 р.

ТЕРРА—Книжный клуб. 113184, Москва,
Озерковская наб., 18/1, а/я 27